叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000001

2. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000002

3. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000003

4. 《必胜食谱》是专门编纂的(the Sure To Rise Cookery Book Is Especially) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)
第1/4页

[ɔ:l] ['resəpɪz]
ALL **RECIPES**
全部 食谱

所有食谱

[ɪn] [ðɪs] [bʊk]
IN **THIS** **BOOK**
在 这 书

本书

[ɪn] [wɪtʃ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɪz] [ju:st] [hæv; həv] [bɪn] ['testɪd] [sək'sesfəli] [wɪð; wɪθ] . . . . .
In **which** **Baking** **Powder** **is** **used** **have** **been** **tested** **successfully** **with** **.** **.** **.** **.** **.**
在 哪个 烘烤 粉末 是 用过的 有 到过 测试 成功地 和 . . . . .

使用泡打粉的配方已经过成功测试.....

['ɛdməndz]
EDMONDS
埃德蒙兹

埃德蒙兹

- [praɪz]
' **PRIZE**
- 奖

'奖

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
Baking **Powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[æz; əz] [ɔ:l] ['beɪkɪŋ] ['paudəz] [ɑ:r; ər] [nɑ:t] [meɪd] [ə'laɪk] ,
As **all** **Baking** **Powders** **are** **not** **made** **alike** **,**
作为 全部 烘烤 粉末 是 不是 制成 同样 ,

因为并非所有泡打粉的制作工艺都相同,

[wi:; wi] ['kænɑ:t] [vaʊtʃ] [fɔ:r; fər] [gʊd] ['kʊkɪŋ] [ɪf] ['ʌðər] [brændz] [ɑ:r; ər] [ju:st] . . . .
we **cannot** **vouch** **for** **good** **cooking** **if** **other** **brands** **are** **used** **.** **.** **.** **.**
我们 不能 担保 为了 好的 烹饪 如果 其他 品牌 是 用过的 . . . .

如果使用其他品牌，我们无法保证烹饪效果良好.....

[jʊr; jər] ['groʊsər] [selz] ['ɛdməndz]
Your **Grocer** **Sells** **EDMONDS**
你的 杂货商 销售 埃德蒙兹

您的杂货店出售埃德蒙兹

- ['ɔ:rdər] [ə; eɪ] [tɪn] [ænd; ənd]
' **ORDER** **A** **TIN** **and**
- 命令 一个 锡 和

订购一罐

[traɪ] [ðə; ði] ['reəpɪz] [[wʌn]]
TRY **the** **RECIPES** **[** **1** **]**
尝试 这 食谱 [1]

试试这些食谱[1]

[ðə; ði]
THE
这

这

“ [ʃʊr] [tuː; tə] [raɪz]
“ SURE to RISE
“ 当然 到 上升

“必将崛起”

” ['kʊkəri]
” COOKERY
” 烹饪

烹饪

[bʊk]
BOOK
书

书

[ɪz] [ɪ'speʃəli] [kəm'paɪld] , [ænd; ənd] [kən'teɪnz]
Is Especially Compiled , and contains
是 尤其 编译 , 和 包含

特别编纂，包含

['juːsf(ə)l] ['evrideɪ] ['resəpɪz] ,
USEFUL EVERYDAY RECIPES ,
有用 每天 食谱 ,

实用日常食谱

['ɔːlsoʊ] , ['kʊkɪŋ] [hɪnts] .
also , COOKING HINTS .
还 , 烹饪 提示 .

还有，烹饪小贴士。

[θɜːrd] [ɪ'dɪʃn] [ʌv; əv]
THIRD EDITION of
第三 版 的

第三版

- , - [poʊst] [friː]
150 , 000 POST FREE
- , - 邮政 自由的

150,000 邮资免费

[tuː; tə] ['eni] [ə'dres]
TO ANY ADDRESS
到 任何 地址

送至任何地址

['pʌblɪʃt] [baɪ]
Published by
已发布 经过

出版商

[tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] ,
T . J . EDMONDS ,
T . J . 埃德蒙兹 ,

TJ 埃德蒙兹

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ˌmænju'fæktʃərər] ,
BAKING POWDER MANUFACTURER ,
烘烤 粉末 制造商 ,

泡打粉生产商

['kraɪstʃɜːrtʃ]	.
CHRISTCHURCH	**.**
基督城	.

基督城。

['kraɪstʃɜːrtʃ]	,	[en]	.	[ziː]	.	:
Christchurch	**,**	**N**	**.**	**Z**	**.**	**:**
基督城	,	N	.	Z	.	:

新西兰基督城:

['prɪntɪd]	[baɪ][ðə; ði]	['kraɪstʃɜːrtʃ]	[pres]	['kʌmpəni]	['lɪmɪtɪd]	.	-	.	[	[ˌtuː'tuː]	]
Printed	**by**	**the**	**Christchurch**	**Press**	**Company**	**Limited**	**.**	**1914**	**.**	**[**	**2**	**]**
打印	经过	这	基督城	按	公司	有限的	.	-	.	[	2	]

由基督城印刷有限公司印刷。1914 年。[2]

[ðeəz; ðəz][ə; eɪ]	
There's	**a**
有	一个

有一个

[rʌʃ]	[fɔːr; fər]
rush	**for**
匆忙	为了

急于

[mɪlk]	['pudiŋz]
Milk	**Puddings**
牛奶	布丁

牛奶布丁

[wen]	[ðə; ði]	['weðər]	[ɪz][hɑːt][ænd; ənd]	['sʌltri]	.
When	**the**	**weather**	**is** **hot**	**and**	**sultry**	**.**
什么时候	这	天气	是 热的	和	闷热	.

天气炎热潮湿的时候。

[ðə; ði]	[dɪʃ]	[ðæt]	[wɪl]	[ðen]	[tempt]	[ðə; ði]	['æpɪtaɪt]	[ɪz][ðə; ði]	[kuːl]	,
The	**dish**	**that**	**will**	**then**	**tempt**	**the**	**appetite**	**is**	**the**	**cool**	**,**
这	盘子	那	将要	然后	诱惑	这	食欲	是	这	凉爽的	,

接下来最能刺激食欲的菜肴是清凉的,

[dɪ'laɪtf(ə)l]	['kʌstərd]	[wɪð; wɪθ]	[mɪlk]	['pʊdɪŋ]	[ɔːr]	['lʌʃəs]	[fruːt]	.
delightful	**Custard**	**with**	**Milk**	**Pudding**	**or**	**luscious**	**fruit**	**.**
愉快	蛋奶冻	和	牛奶	布丁	或者	甜美	水果	.

美味的蛋奶冻配牛奶布丁或鲜美的水果。

['nʌθɪŋ]	[ɪz]	[mɔːr]	[dɪ'lɪʃəs]	[ðæn; ðən][ə; eɪ]	[fjuː]	[stuːd]	['piːtʃɪz]	,	[perz]	[ɔːr]['eɪprɪkɒts]	,
Nothing	**is**	**more**	**delicious**	**than**	**a**	**few**	**stewed**	**peaches**	**,**	**pears**	**or**	**apricots**	**,**
没有什么	是	更多的	可口的	比	一个	很少	炖	桃子	,	梨	或者	杏子	,

没有什么比炖桃子、梨或杏子更美味的了。

[sɜːrvd]	[wɪð; wɪθ]	['kʌstərd]	[meɪd]	[wɪð; wɪθ]	['ɛdməndz]	-	['kʌstərd]	['paʊdər]	.
served	**with**	**custard**	**made**	**with**	**Edmonds**	**'**	**Custard**	**Powder**	**.**
服务	和	蛋奶冻	制成	和	埃德蒙兹	-	蛋奶冻	粉末	.

佐以用埃德蒙兹蛋奶粉制成的蛋奶沙司。

[ðer; ðər][ɪz]	[noʊ]	['elɪmənt]	[ʌv; əv]	[ʌn'sɜːrt(ə)nti]	[ə'baʊt][ðə; ði]	[sək'ses]	[ʌv; əv][ðə; ði]	['kʌstərd]	—	[ɪf]	[juː; jʊ]
There	**is**	**no**	**element**	**of**	**uncertainty**	**about**	**the**	**success**	**of**	**the**	**custard**	**—**	**if**	**you**
那里	是	不	元素	的	不确定	关于	这	成功	的	这	蛋奶冻	—	如果	你

[juːz]	['ɛdməndz]	-	[juː; jʊ][kæn; kən]	[teɪk]	[ðə; ði][rest]	[fɔːr; fər]	['græntɪd]	.
use	**Edmonds**	**'**	**you**	**can**	**take**	**the**	**rest**	**for**	**granted**	**.**
使用	埃德蒙兹	-	你	能	拿	这	休息	为了	的确	.

这款蛋奶冻的成功毫无悬念——如果你用的是埃德蒙兹牌蛋奶冻，其他一切都无需担心。

[let] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] [hæv; həv][ɔ:l][ðə; ði] ['kʌstərd] [ðeɪ] [wɑ:nt] , [ænd; ənd][laɪk]['ɑ:lɪvər] [twɪst] ,

Let	the	children	have	all	the	custards	they	want	,	and	like	Oliver	Twist	,
让	这	孩子们	有	全部	这	蛋奶冻	他们	想	,	和	喜欢	奥利弗	捻	,

让孩子们尽情享用他们想吃的所有蛋奶冻，就像奥利弗·特威斯特一样，

[ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi] “ ['weɪtɪŋ] [fɔ:r; fər] [mɔ:r] . ” [[θri:]]

they	will	be	“	waiting	for	more	.	”	[	3	]
他们	将要	是	“	等待	为了	更多的	.	”	[	3	]

他们会“等待更多”。[3]

['kɑ:ntents] .

CONTENTS	.
内容	.

内容。

[peɪdʒ]

PAGE
页

页

[skɔnz] .

SCONES	.
司康饼	.

司康饼。

[prɪ'zɜ:rv] ['dʒɪndʒər] [skɔnz] [faɪv]

Preserved	Ginger	Scones	5
保存完好	姜	司康饼	5

姜味烤饼 5

['sɪnəmən] [skɔnz] [faɪv]

Cinnamon	Scones	5
肉桂	司康饼	5

肉桂烤饼 5

['gɜ:rdl] [skɔnz] [faɪv]

Girdle	Scones	5
腰带	司康饼	5

腰带烤饼 5

['jɔ:kʃə] [ti:] [skɔnz] [sɪks]

Yorkshire	Tea	Scones	6
约克郡	茶	司康饼	6

约克郡茶烤饼 6

[skɑ:tʃ] [skɔnz] [sɪks]

Scotch	Scones	6
苏格兰威士忌	司康饼	6

苏格兰烤饼 6

['kærəˌweɪ] ['bɪskɪts] [sɪks]

Carraway	Biscuits	6
葛缕子	饼干	6

香芹籽饼干 6

[braʊn] [skɔnz] ['sɛvən]

Brown	Scones	7
棕色的	司康饼	7

棕色烤饼 7

[sʌl'tænə] [skɔnz] ['sɛvən]

Sultana	Scones	7
苏丹娜	司康饼	7

苏丹娜烤饼 7

[pleɪn] [skɔnz] ['sɛvən]
Plain Scones 7
清楚的 司康饼 7

原味司康饼 7

[bred] [ænd; ənd] [roʊlz] .
BREAD and ROLLS .
面包 和 卷 .

面包和卷饼。

['kɔːfi] [roʊlz][eɪt]
Coffee Rolls 8
咖啡 卷 8

咖啡卷 8

[mɪlk] [roʊlz][eɪt]
Milk Rolls 8
牛奶 卷 8

牛奶卷 8

[deɪt] [roʊlz][eɪt]
Date Rolls 8
日期 卷 8

枣卷 8

['kɑːtɪdʒ] [loʊf] [naɪn]
Cottage Loaf 9
小屋 面包 9

乡村面包 9

['eiəreitid] [bred] [naɪn]
Aerated Bread 9
充气 面包 9

充气面包 9

[braʊn] [bred] [naɪn]
Brown Bread 9
棕色的 面包 9

棕面包 9

['pudiŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

[raɪs] ['pʊdɪŋ] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Rice Pudding , without Eggs 10
米 布丁 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的米布丁 10

['seɪgoʊ] ['pudiŋz] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Sago Puddings , without Eggs 10
西米 布丁 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的西米布丁 10

['jɔːkʃə] ['pʊdɪŋ] -
Yorkshire Pudding 10
约克郡 布丁 -

约克郡布丁 10

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['pʊdɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Bread and Butter Pudding without Eggs 11
面包 和 黄油 布丁 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的面包布丁 11

['ræzberi] ['pʊdɪŋ] -
Raspberry **Pudding** **11**
覆盆子 布丁 -

覆盆子布丁 11

[deɪt] ['pʊdɪŋ] -
Date **Pudding** **11**
日期 布丁 -

枣布丁 11

['riːtəz] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] -
Rita's **Apple** **Pudding** **12**
丽塔的 苹果 布丁 -

丽塔的苹果布丁 12

[fruːt] ['pʊdɪŋ] -
Fruit **Pudding** **12**
水果 布丁 -

水果布丁 12

[ə'merɪkən] ['pʊdɪŋ] -
American **Pudding** **12**
美国人 布丁 -

美式布丁 12

[də'mɪnjən] ['pʊdɪŋ] -
Dominion **Pudding** **13**
自治领 布丁 -

多米尼恩布丁 13

[biːf] [steɪk] ['pʊdɪŋ] -
Beef **Steak** **Pudding** **13**
牛肉 牛排 布丁 -

牛排布丁 13

['kəukə,nʌt] ['kʌstərd] -
Cocoanut **Custard** **13**
椰子 蛋奶冻 -

椰子蛋奶冻 13

['suːɪt] ['dʌmplɪŋz] -
Suet **Dumplings** **14**
羊脂 饺子 -

牛油饺子 14

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -
Apple **Dumplings** **14**
苹果 饺子 -

苹果饺子 14

[roʊld] [frentʃ] ['pʊdɪŋ] -
Rolled **French** **Pudding** **14**
滚动 法语 布丁 -

法式卷布丁 14

[beɪkt] [dʒæm][roʊl] -
Baked **Jam** **Roll** **15**
烘焙 果酱 卷 -

烤果酱卷 15

['hɛndi] ['pʊdɪŋ] -
Hendy **Pudding** **15**
亨迪 布丁 -

亨迪布丁 15

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -
Baked Apple Dumplings 15
烘焙 苹果 饺子 -

烤苹果饺子 15

['krɪsməs] [plʌm] ['pʊdɪŋ] -
Christmas Plum Pudding 16
圣诞节 李子 布丁 -

圣诞李子布丁 16

['dəunʌts] -
Doughnuts 16
甜甜圈 -

甜甜圈 16

“ [lʌv] [ɪn][ə; eɪ] — — ” -
“ Love in a — — ” 16
“ 爱 在 一个 — — ” -

“爱在——” 16

['peɪstri] .
PASTRY .
糕点 .

糕点。

[mɪns] [paɪz] -
Mince Pies 17
剁碎 馅饼 -

肉馅饼 17

[mɪns] [miːt] -
Mince Meat 17
剁碎 肉 -

肉馅 17

['mɑːrməleɪd] [tʃiːz] [keɪks] -
Marmalade Cheese Cakes 17
果酱 奶酪 蛋糕 -

橘子酱芝士蛋糕 17

[pleɪn] [pʌf] ['peɪstri] -
Plain Puff Pastry 18
清楚的 噗 糕点 -

原味酥皮 18

[ʃɔːrt] ['peɪstri] -
Short Pastry 18
短的 糕点 -

酥皮点心 18

['jɔːkʃə] [tʃiːz] [keɪks] -
Yorkshire Cheese Cakes 18
约克郡 奶酪 蛋糕 -

约克郡芝士蛋糕 18

['æp(ə)l] ['sænwɪtʃ] -
Apple Sandwich 19
苹果 三明治 -

苹果三明治 19

[ə; eɪ] [gʊd] [paɪ] [krʌst] -
A Good Pie Crust 19
一个 好的 馅饼 地壳 -

好的派皮 19

['kɔ:rnɪʃ] ['peɪstri] -
Cornish Pastry 19
康沃尔郡 糕点 -

康沃尔糕点 19

[ˌtestə'məʊni:əlz] -
Testimonials 20
用户评价 -

用户评价 20

[keɪks] [ænd; ənd] [bʌnz] .
CAKES and BUNS .
蛋糕 和 面包 .

蛋糕和面包。

['ɪŋglɪʃ] [kwi:n] [keɪks] -
English Queen Cakes 21
英语 女王 蛋糕 -

英式女王蛋糕 21

['ræzberi] [di'laits] -
Raspberry Delights 21
覆盆子 美味 -

覆盆子甜点 21

['tʃelsi] [bʌnz] -
Chelsea Buns 21
切尔西 面包 -

切尔西面包 21

['ɑ:mənd] ['fɪŋgərz] -
Almond Fingers 22
杏仁 手指 -

杏仁手指饼干 22

[rɪtʃ] [plʌm] [keɪk] -
Rich Plum Cake 22
富有的 李子 蛋糕 -

浓郁李子蛋糕 22

['bʌfələʊ] [keɪk] -
Buffalo Cake 22
水牛 蛋糕 -

水牛蛋糕 22

[smɔ:l] [keɪks] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Small Cakes , without Eggs 23
小的 蛋糕 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的小蛋糕 23

['ɛlsi:z] ['fɪŋgərz] -
Elsie's Fingers 23
艾尔西的 手指 -

艾尔西的手指 23

['paɪklɪts] -
Pikelets 23
小煎饼 -

小煎饼 23

['fækt(ə)ri] - & -
Factory 24 & 25
工厂 - & -

24号和25号工厂

[rə'neɪz] ['kɪsɪz] -
Rene's **Kisses** **26**
雷内的 吻 -

蕾妮的吻 26

[spʌndʒ] ['sænwɪtʃ] -
Sponge **Sandwich** **26**
海绵 三明治 -

海绵三明治 26

[spʌndʒ] [roʊl] -
Sponge **Roll** **26**
海绵 卷 -

海绵卷 26

['krɪsməs] [keɪk] -
Christmas **Cake** **27**
圣诞节 蛋糕 -

圣诞蛋糕 27

[ɪk'spres] [keɪks] -
Express **Cakes** **27**
表达 蛋糕 -

Express Cakes 27

[nuː] ['ziːlənd] [bʌnz] -
New **Zealand** **Buns** **27**
新的 新西兰 面包 -

新西兰面包 27

[spʌndʒ] [keɪk] -
Sponge **Cake** **28**
海绵 蛋糕 -

海绵蛋糕 28

[rɑːk] [keɪks] -
Rock **Cakes** **28**
岩石 蛋糕 -

岩石蛋糕 28

['tʃɪldrənz] [keɪks] -
Children's **Cakes** **28**
孩子们的 蛋糕 -

儿童蛋糕 28

['ʃɔːrtbred] -
Shortbread **29**
酥饼 -

酥饼 29

[fruːt] [keɪk] -
Fruit **Cake** **29**
水果 蛋糕 -

水果蛋糕 29

[raɪs] [keɪks] -
Rice **Cakes** **29**
米 蛋糕 -

米糕 29

['sʌnbiːm] [keɪk] -
Sunbeam **Cake** **30**
阳光 蛋糕 -

阳光蛋糕 30

['pænkeɪks] -
Pancakes **30**
煎饼 -

煎饼 30

['greɪtɪd] [nʌt] [keɪks] -
Grated **Nut** **Cakes** **30**
磨碎的 坚果 蛋糕 -

碎坚果蛋糕 30

[ˌæftər'nuːn] [tiː] [keɪks] -
Afternoon **Tea** **Cakes** **31**
下午 茶 蛋糕 -

下午茶蛋糕 31

[raɪs] [keɪks] , [wɪ'ðaʊt] [egz] - [[fɔːr]]
Rice **Cakes** **,** **without** **eggs** **31** **[** **4** **]**
米 蛋糕 , 没有 鸡蛋 - [4]

不含鸡蛋的米糕 31[4]

['wɔːlnʌt] [keɪk] -
Walnut **Cake** **31**
核桃 蛋糕 -

核桃蛋糕 31

[ə; eɪ] [gʊd] [pleɪn] [keɪk] -
A **Good** **Plain** **Cake** **32**
一个 好的 清楚的 蛋糕 -

一款美味的普通蛋糕 32

['tʃɔːklət] [keɪks] -
Chocolate **Cakes** **32**
巧克力 蛋糕 -

巧克力蛋糕 32

['dʒɪndʒər][snæps] -
Ginger **Snaps** **32**
姜 快照 -

姜饼 32

[mə'dɪrə] [keɪk] -
Madeira **Cake** **33**
马德拉 蛋糕 -

马德拉蛋糕 33

[deɪt] [keɪk] -
Date **Cake** **33**
日期 蛋糕 -

枣糕 33

['pɪrəmɪdz] -
Pyramids **34**
金字塔 -

金字塔 34

['pɪknɪk] ['deɪntiz] -
Picnic **Dainties** **34**
野餐 精致小点心 -

野餐小点心 34

[siːd] [keɪk] -
Seed **Cake** **34**
种子 蛋糕 -

籽饼 34

['dʒɪndʒər] [keɪk] -
Ginger **Cake** **34**
姜 蛋糕 -

姜饼 34

[vɪk'tɔːriə] ['sænwɪtʃ] -
Victoria **Sandwich** **35**
维多利亚 三明治 -

维多利亚三明治 35

[sʌl'tænə] [keɪk] -
Sultana **Cake** **35**
苏丹娜 蛋糕 -

苏丹娜蛋糕 35

['gɜːrdl] [keɪks] -
Girdle **Cakes** **35**
腰带 蛋糕 -

腰布蛋糕 35

[groʊθ] [ɪn] ['seɪlz] -
Growth **in** **Sales** **36**
生长 在 销售量 -

销售额增长 36

['lemən] [tiː] [keɪks] -
Lemon **Tea** **Cakes** **37**
柠檬 茶 蛋糕 -

柠檬茶饼 37

[tiː] [keɪks] , [wɪ'ðaʊt] [egz] -
Tea **Cakes** **,** **without** **Eggs** **37**
茶 蛋糕 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的茶饼 37

['tenɪs] [bʌnz] -
Tennis **Buns** **37**
网球 面包 -

网球发髻 37

“ [eg] ['paʊdər] ” [rɑːk] [keɪks] -
“ **Egg** **Powder** **”** **Rock** **Cakes** **38**
“ 蛋 粉末 ” 岩石 蛋糕 -

“蛋粉”岩石蛋糕 38

[smɔːl] ['kəukə,nʌt] [keɪks] -
Small **Cocoanut** **Cakes** **38**
小的 椰子 蛋糕 -

小椰子蛋糕 38

['eksələnt] [fɔːr; fər] ['sʌpəz] -
Excellent **for** **Suppers** **38**
出色的 为了 晚餐 -

非常适合晚餐 38

['kɔːfi] [keɪk] -
Coffee **Cake** **39**
咖啡 蛋糕 -

咖啡蛋糕 39

[bæθ] [bʌnz] -
Bath **Buns** **39**
洗澡 面包 -

浴包 39

[ˈkəukə,nʌt] [ˈdelɪkəsɪz] -
Cocoanut **Delicacies** **40**
椰子 美味佳肴 -

椰子美食 40

[ˌmɪsəˈleɪniəs] .
MISCELLANEOUS **.**
各种各样的 .

各种各样的。

[dɪˈlɪʃəs] [ˈtraɪf(ə)l] -
Delicious **Trifle** **41**
可口的 琐事 -

美味水果蛋糕 41

[eg] [drɪŋk] , [wɪˈðaʊt] [egz] -
Egg **Drink** **,** **without** **Eggs** **41**
蛋 喝 , 没有 鸡蛋 -

不含鸡蛋的蛋饮 41

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈkʌstərd] -
To **Make** **a** **Custard** **41**
到 制作 一个 蛋奶冻 -

制作蛋奶冻 41

[per] [ˈdʒɪndʒər] -
Pear **Ginger** **41**
梨 姜 -

梨姜 41

[ˈlemən] [ˈhʌni] -
Lemon **Honey** **42**
柠檬 蜂蜜 -

柠檬蜂蜜 42

[ˈlemən] [spʌndʒ] -
Lemon **Sponge** **42**
柠檬 海绵 -

柠檬海绵蛋糕 42

[ˈɛdməndz] - [ˈkʌstərd] , [wɪð; wɪθ] [stuːd] [fruːts] -
Edmonds **'** **Custards** **,** **with** **Stewed** **Fruits** **42**
埃德蒙兹 - 蛋奶冻 , 和 炖 水果 -

埃德蒙兹奶油冻配炖水果 42

[ˈpaɪnæp(ə)l][ˈdʒeli] -
Pineapple **Jelly** **43**
菠萝 果冻 -

菠萝果冻 43

[fɪg] [ænd; ənd][bəˈnænə][ˈsæləd] -
Fig **and** **Banana** **Salad** **43**
如图 和 香蕉 沙拉 -

无花果香蕉沙拉 43

[beɪkt] [perz] -
Baked **Pears** **43**
烘焙 梨 -

烤梨 43

[təˈmeɪtoʊ][ænd; ənd][ˌmækəˈroʊni] -
Tomato **and** **Macaroni** **44**
番茄 和 通心粉 -

番茄通心粉 44

[təˈmeɪtoʊ] [suːp] -
Tomato **Soup** **44**
番茄 汤 -

番茄汤 44

['æp(ə)l] [sɔːs] -
Apple **Sauce** **44**
苹果 酱 -

苹果酱 44

[waɪt] [sɔːs] -
White **Sauce** **44**
白色的 酱 -

白酱 44

[təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] , [noʊ] . [wʌn] -
Tomato **Sauce** **,** **No** **.** **1** **45**
番茄 酱 , 不 . 1 -

番茄酱，1号 45

[təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] , [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] -
Tomato **Sauce** **,** **No** **.** **2** **45**
番茄 酱 , 不 . 2 -

番茄酱，2号 45

['iːzi] ['brekfəst] [ɔːr] [tiː] [dɪʃ] -
Easy **Breakfast** **or** **Tea** **Dish** **45**
简单的 早餐 或者 茶 盘子 -

简易早餐或下午茶点心 45

['sæləd] ['dresɪŋ] -
Salad **Dressing** **46**
沙拉 敷料 -

沙拉酱 46

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] -
Apple **Chutney** **46**
苹果 酸辣酱 -

苹果酸辣酱 46

[təˈmeɪtoʊ] ['sɔːsɪdʒ] -
Tomato **Sausage** **46**
番茄 香肠 -

番茄香肠 46

[ˌvedʒəˈteriən] [roʊst] -
Vegetarian **Roast** **47**
素食 烤 -

素食烤肉 47

['seɪvəri] ['ɑːmlət] -
Savoury **Omelet** **47**
咸味的 煎蛋卷 -

咸味煎蛋卷 47

[hæm][ɔːr] [tʌŋ] ['ɑːmlət] -
Ham **or** **Tongue** **Omelet** **47**
火腿 或者 舌头 煎蛋卷 -

火腿或牛舌煎蛋卷 47

['kʊkɪŋ] [hɪnts] -
Cooking **Hints** **48**
烹饪 提示 -

烹饪小贴士 48

[dɪd] [juː; jʊ] [riːd] ['oʊpənɪŋ] [ri'maːks]
DID **YOU** **READ** **OPENING** **REMARKS**
做过 你 读 开幕 评论

你读过开幕致辞吗?

[ˌɪn'saɪd] [ðə; ði]
INSIDE **THE**
里面 这

在内部

[frʌnt] ['kʌvər] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] ? [[faɪv]]
FRONT **COVER** **OF** **THIS** **BOOK** **?** **[** **5** **]**
正面 覆盖 的 这 书 ? [5]

本书封面? [5]

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

[prɪ'zɜːrv] ['dʒɪndʒər] [skɔnz] .
PRESERVED **GINGER** **SCONES** **.**
保存完好 姜 司康饼 .

姜味烤饼。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['flaʊər] ([wʌn])
flour **(** **one** **breakfastcup** **)**
面粉 (一 早餐杯)

面粉（一份早餐杯）

[wʌn][ɑːz] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
¼ **teaspoon** **sugar**
¼ 茶匙 糖

¼茶匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[prɪ'zɜːrv] ['dʒɪndʒər]
Preserved **Ginger**
保存完好 姜

腌姜

[mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [tuː; tə] [mɪks]
Milk **and** **water** **to** **mix**
牛奶 和 水 到 混合

牛奶和水混合

[sɪft] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] , [rʌb] [ɪn] ['bʌtər] , [mɪks] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] ,
Sift **baking** **powder** **and** **salt** **with** **flour** **,** **rub** **in** **butter** **,** **mix** **to** **a** **stiff** **dough** **,**
筛 烘烤 粉末 和 盐 和 面粉 , 擦 在 黄油 , 混合 到 一个 僵硬的 面团 ,

将泡打粉和盐与面粉一起过筛，加入黄油揉搓，揉成较硬的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [bɔːrd] , [kʌt] [ɪn] [tuː] ['iːkwəl] [pɑːrts] , [roʊl] [aʊt] , [spred] [wʌn] - [hæf] [wɪð; wɪθ] ['θɪnli] - [kʌt]
turn **out** **on** **board** **,** **cut** **in** **two** **equal** **parts** **,** **roll** **out** **,** **spread** **one** **-** **half** **with** **thinly** **-** **cut**
转动 出去 在 木板 , 切 在 二 平等的 部分 , 卷 出去 , 传播 一 - 一半 和 薄薄的 - 切
['dʒɪndʒər] ,
ginger **,**
姜 ,

将面团翻面，切成两等份，擀开，在一半面团上涂抹切成薄片的姜。

[pleɪs] [ðə; ði] ['ʌðər] [hæf] [ɑːn] [tɑːp] , [kʌt] [ɪn] [skwer] , [brʌʃ] ['oʊvər] [ðə; ði] [mɪlk] ,
place **the** **other** **half** **on** **top** **,** **cut** **in** **squares** **,** **brush** **over** **the** **milk** **,**
地方 这 其他 一半 在 顶部 , 切 在 正方形 , 刷子 超过 这 牛奶 ,

将另一半放在上面，切成方块，刷上牛奶，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
and **bake** **in** **quick** **oven** **.**
和 烤 在 快的 烤箱 .

用快速烤箱烘烤。

['sɪnəmən] [skɔnz] .
CINNAMON **SCONES** **.**
肉桂 司康饼 .

肉桂烤饼。

[wʌn] ['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[θriː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] (['mɑːdərət])
3 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder** **(** **moderate** **)**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 (缓和)

3茶匙埃德蒙兹牌泡打粉（中等用量）

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] [graʊnd] ['sɪnəmən]
2 **teaspoonfuls** **ground** **cinnamon**
2 茶匙 地面 肉桂

2茶匙肉桂粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks] , ['ʃʊgər][tuː; tə] [teɪst] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Milk **to** **mix** **,** **sugar** **to** **taste** **,** **salt** **to** **taste**
牛奶 到 混合 , 糖 到 品尝 , 盐 到 品尝

牛奶适量，糖适量，盐适量

[meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] [skɑːn; skoʊn]['mɪkstʃər] , [roʊl][aʊt] ['kwɪkli] , ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðə; ði] ['sɪnəmən] , [foʊld] [ɪn] [θriː] ,
Make **a** **light** **scone** **mixture** **,** **roll** **out** **quickly** **,** **sprinkle** **over** **the** **cinnamon** **,** **fold** **in** **three** **,**
制作 一个 光 司康饼 混合物 , 卷 出去 迅速地 , 撒 超过 这 肉桂 , 折叠 在 三 ,

制作一份轻盈的司康饼面糊，快速擀开，撒上肉桂粉，折叠三次，

[roʊl] ['laɪtli] [tuː; tə][rɪ'kwaɪərd] ['θɪknəs] , [kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪp] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
roll **lightly** **to** **required** **thickness** **,** **cut** **into** **shape** **,** **and** **bake** **in** **quick** **oven** **.**
卷 轻轻 到 必需的 厚度 , 切 进入 形状 , 和 烤 在 快的 烤箱 .

轻轻擀至所需厚度，切成形状，放入烤箱快速烘烤。

['gɜːrdl] [skɔnz] .
GIRDLE **SCONES** **.**
腰带 司康饼 .

束腰烤饼。

[θriː]['lev(ə)l] ['flaʊər]
3 **level** **breakfastcups** **flour**
3 等级 早餐杯 面粉

3层早餐杯面粉

[θriː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Salt **to** **taste**
盐 到 品尝

加盐调味

[mɪks][wɪð; wɪθ][lɑːrdʒ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər] , [dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː][hæf] , [roʊl][aʊt] ,
Mix **with** **large** **cup** **of** **milk** **and** **water** **,** **divide** **dough** **into** **half** **,** **roll** **out** **,**
混合 和 大的 杯子 的 牛奶 和 水 , 划分 面团 进入 一半 , 卷 出去 ,

将面团与一大杯牛奶和水混合，分成两半，擀开。

[ænd; ənd][kʌt][fɔːr] [skɔnz] [frʌm; frəm] [iːtʃ] .
and **cut** **4** **scones** **from** **each** **.**
和 切 4 司康饼 从 每个 .

从每块饼中切出 4 个司康饼。

[kʊk] [ɑːn][hɑːt]['gɜːrdl] . [[sɪks]]
Cook **on** **hot** **girdle** **.** **[** **6** **]**
厨师 在 热的 腰带 . [6]

在热铁板上烹饪。[6]

['jɔːkʃə] [tiː] [skɔnz] .
YORKSHIRE **TEA** **SCONES** **.**
约克郡 茶 司康饼 .

约克郡茶烤饼。

¾ ['el biː] .
¾ lb .
¾ 磅 .

¾磅

['flaʊər] ([ɔːr] 1½ [lɑːrdʒ] [kʌps])
flour (or 1½ large cups)
面粉 (或者 1½ 大的 杯子)

面粉（或1.5大杯）

[wʌn][ɑːz] . ['bʌtər] ([ɔːr][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl])
1 oz . butter (or a tablespoonful)
1 盎司 . 黄油 (或者 一个 一汤匙)

1盎司黄油（或一汤匙）

[wʌn] [dɪ'zɜːrt,spuːnfʊl] ['ʃʊgər]
1 dessertspoonful sugar
1 甜点勺 糖

1 甜点勺糖

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[pʊt] ['bʌtər] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [wen] [dɪ'zɑːlvd] [pʊt][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [ænd; ənd] [meɪk] [wɔːrm] ;
Put butter into a saucepan , when dissolved put in the milk , and make warm ;
放 黄油 进入 一个 平底锅 , 什么时候 溶解 放 在 这 牛奶 , 和 制作 温暖的 ;

将黄油放入平底锅中，待其融化后倒入牛奶，加热；

[pleɪs] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][ðə; ði][wɔːrm][mɪlk] .
place sugar in a basin , and pour on the warm milk .
地方 糖 在 一个 盆地 , 和 倒 在 这 温暖的 牛奶 .

将糖放入盆中，然后倒入温牛奶。

[ðen] [pleɪs] ['flaʊər][ɪn] ['mɪksɪŋ] [boʊl] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [meɪk] [ə; eɪ]
Then place flour in mixing bowl , and mix in Edmonds ' Baking Powder , make a
然后 地方 面粉 在 混合 碗 , 和 混合 在 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 , 制作 一个
[wel] [ɪn] ['sentər] ,
well in centre ,
出色地 在 中心 ,

然后将面粉放入搅拌碗中，拌入埃德蒙兹泡打粉，在中间挖一个坑。

[ænd; ənd][drɑːp][ɪn][ðə; ði] [eg] , [ðen] [pɔːr] [ɑːn][mɪlk][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
and drop in the egg , then pour on milk and mix well .
和 降低 在 这 蛋 , 然后 倒 在 牛奶 和 混合 出色地 .

打入鸡蛋，然后倒入牛奶，搅拌均匀。

[ðə; ði] [peɪst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɪn] , [roʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [pleɪs] [ɑːn][hɑːt]['flaʊərd]['ʌv(ə)n]
The **paste** **should** **be** **thin** **,** **roll** **and** **cut** **into** **shapes** **,** **place** **on** **hot** **floured** **oven**
这 粘贴 应该 是 薄的 , 卷 和 切 进入 形状 , 地方 在 热的 撒了面粉 烤箱
[ʃelf] ,
shelf **,**
架子 ,

将面糊擀薄，切成各种形状，放在撒了面粉的热烤箱架上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .
and **bake** **in** **hot** **oven** **10** **minutes** **.**
和 烤 在 热的 烤箱 - 分钟 .

放入高温烤箱烘烤10分钟。

[skɑːtʃ] [skɔnz] .
SCOTCH **SCONES** **.**
苏格兰威士忌 司康饼 .

苏格兰烤饼。

[ˌtuːˈtuː] ['flaʊər]
2 **breakfastcups** **flour**
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[ˌtuːˈtuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **heaped** **teaspoons** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Salt **to** **taste**
盐 到 品尝

加盐调味

[mɪks]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ðen] [rʌb][ɪn][ˌtuːˈtuː][ɑːz] . ['bʌtər] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][mɪlk] ,
Mix **flour** **and** **baking** **powder** **,** **then** **rub** **in** **2** **ozs** **.** **butter** **,** **half** **a** **pint** **milk** **,**
混合 面粉 和 烘烤 粉末 , 然后 擦 在 2 盎司 . 黄油 , 一半 一个 品脱 牛奶 ,

将面粉和泡打粉混合，然后加入 2 盎司黄油和半品脱牛奶揉搓均匀。

[mɪks] ['kwɪkli] , [roʊl][ænd; ənd] [kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
mix **quickly** **,** **roll** **and** **cut** **into** **shapes** **,** **bake** **in** **hot** **oven** **.**
混合 迅速地 , 卷 和 切 进入 形状 , 烤 在 热的 烤箱 .

快速搅拌，擀成薄片，切成各种形状，放入高温烤箱烘烤。

['kærəˌweɪ] ['bɪskɪts] .
CARRAWAY **BISCUITS** **.**
葛缕子 饼干 .

香芹籽饼干。

1½ ['paʊndz] . [ʌv; əv]['flaʊər]
1½ **lbs** **.** **of** **flour**
1½ 磅 . 的 面粉

1.5磅面粉

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

¾ ['el biː] .
¾ **lb** **.**
¾ 磅 .

¾磅

['ʃʊgər]
Sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['kændid] [piːl]
candied **peel**
脯 果皮

糖渍果皮

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['kærəˌweɪ] [siːdz]
1 **teaspoonful** **carraway** **seeds**
1 一茶匙 葛缕子 种子

1茶匙葛缕子籽

['lɪt(ə)l] [mɪlk]
Little **milk**
小的 牛奶

少奶

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [kliːnd] ['kʌrənts] ,
Rub **the** **butter** **into** **the** **flour** **,** **add** **the** **sugar** **,** **baking** **powder** **,** **cleaned** **currants** **,**
擦 这 黄油 进入 这 面粉 , 添加 这 糖 , 烘烤 粉末 , 已清洗 醋栗 ,

将黄油揉入面粉中，加入糖、泡打粉和洗净的葡萄干。

['kærəˌweɪ] [siːdz] , [ænd; ənd] ['faɪnli] - [tʃɑːpt] ['kændid] [piːl] .
carraway **seeds** **,** **and** **finely** **-** **chopped** **candied** **peel** **.**
葛缕子 种子 , 和 精细地 - 切碎 脯 果皮 .

葛缕子籽和切碎的蜜饯果皮。

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [egz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .
Mix **to** **a** **stiff** **paste** **with** **the** **well** **-** **beaten** **eggs** **,** **and** **a** **little** **milk** **.**
混合 到 一个 僵硬的 粘贴 和 这 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 和 一个 小的 牛奶 .

与打散的鸡蛋和少许牛奶混合，搅拌成浓稠的糊状。

[roʊl][aʊt][ɑːn][ə; eɪ]['flaʊərd] [bɔːrd] , [kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] . [['sɛvən]]
Roll **out** **on** **a** **floured** **board** **,** **cut** **into** **shapes** **,** **and** **bake** **in** **quick** **oven** **.** **[** **7** **]**
卷 出去 在 一个 撒了面粉 木板 , 切 进入 形状 , 和 烤 在 快的 烤箱 . [7]

在撒了面粉的案板上擀开，切成各种形状，放入烤箱快速烘烤。[7]

“ [ʌp] - [tuː; tə] - [deɪt] ” [braʊn] [skɔnz] .
“ **UP** **-** **TO** **-** **DATE** **”** **BROWN** **SCONES** **.**
“ 向上 - 到 - 日期 ” 棕色的 司康饼 .

“最新款”棕色司康饼。

[ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] ['wiːtmiːl]
2 **breakfastcups** **of** **wheatmeal**
2 早餐杯 的 小麦粉

2 杯早餐麦片

[wʌn] [pleɪn]['flaʊər]
1 **breakfastcup** **plain** **flour**
1 早餐杯 清楚的 面粉

杯早餐杯普通面粉

[θriː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[θriː][ɑːz] . ['bʌtər] ([ɔːr][lɑːrd])
3 **ozs** **.** **butter** **(** **or** **lard** **)**
3 盎司 . 黄油 (或者 猪油)

3盎司黄油（或猪油）

[ˌtuːˈtuː] [hiːpt] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]
2 **heaped** **dessertspoonfuls** **sugar**
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[lɑːrdʒ] [kʌp] [mɪlk] .
Large **cup** **milk** **.**
大的 杯子 牛奶 .

一大杯牛奶。

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
Salt **to** **taste**
盐 到 品尝

加盐调味

[mɪks][ðə; ði] ['wiːtmiːl] , ['flaʊər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ðen] [rʌb] [ɪn] ['bʌtər]

Mix	**the**	**wheatmeal**	**,**	**flour**	**,**	**sugar**	**and**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**	**,**	**then**	**rub**	**in**	**butter**
混合	这	小麦粉	,	面粉	,	糖	和	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,	然后	擦	在	黄油

([ɔːr][lɑːrd]) ,

(	**or**	**lard**	**)**	**,**
(	或者	猪油	)	,

将小麦粉、面粉、糖和埃德蒙兹泡打粉混合，然后揉入黄油（或猪油）。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [stɪf] [doʊ] .

beat	**the**	**egg**	**and**	**milk**	**together**	**,**	**and**	**make**	**into**	**stiff**	**dough**	**.**
打	这	蛋	和	牛奶	一起	,	和	制作	进入	僵硬的	面团	.

将鸡蛋和牛奶一起打散，揉成硬面团。

[roʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [ʃeɪps] , [pleɪs] [ɑːn][hɑːt]['flaʊərd]['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk]

Roll	**and**	**cut**	**into**	**shapes**	**,**	**place**	**on**	**hot**	**floured**	**oven**	**shelf**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**quick**
卷	和	切	进入	形状	,	地方	在	热的	撒了面粉	烤箱	架子	,	和	烤	在	快的

['ʌv(ə)n] .

oven	**.**
烤箱	.

擀平后切成各种形状，放在撒了面粉的热烤箱架上，用高温烤箱快速烘烤。

[sʌl'tænə] [skɔnz] .

SULTANA	**SCONES**	**.**
苏丹娜	司康饼	.

苏丹娜烤饼。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊər]

2	**breakfastcups**	**flour**
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

[θriː] ['mɑːdərət] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**moderate**	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
3	缓和	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

茶匙适量埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər]

2	**tablespoonfuls**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːrt,spuːnfʊlz] ['ʃʊgər]

2	**dessertspoonfuls**	**sugar**
2	甜点勺	糖

甜点勺糖

[wʌn] [eg] , [hæf][paɪnt][mɪlk] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]

1	**egg**	**,**	**half**	**pint**	**milk**	**,**	**salt**	**to**	**taste**
1	蛋	,	一半	品脱	牛奶	,	盐	到	品尝

1个鸡蛋，半品脱牛奶，适量盐

[wʌn][ɑːz] .

1	**oz**	**.**
1	盎司	.

1盎司

[sʌl'tɑːnəz][ɔːr] ['kʌrənts]

sultanas	**or**	**currants**
苏丹娜	或者	醋栗

苏丹娜葡萄干或黑加仑

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] ([ɔ:r][lɑ:rd]) ['ɪntu:][ðə; ði]['flaʊər] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [sʌl'tɑ:nəz] ,

Rub	**the**	**butter**	**(**	**or**	**lard**	**)**	**into**	**the**	**flour**	**,**	**and**	**add**	**the**	**sugar**	**,**	**sultanas**	**,**
擦	这	黄油	(	或者	猪油	)	进入	这	面粉	,	和	添加	这	糖	,	苏丹娜	,

[ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

and	**baking**	**powder**	**.**
和	烘烤	粉末	.

将黄油（或猪油）揉入面粉中，然后加入糖、葡萄干和泡打粉。

[bi:t] [ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [mɪlk] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] , [ðen] [mɪks][ɔ:l] [tə'geðər] [tu:; tə][ə; eɪ]

Beat	**the**	**egg**	**,**	**and**	**add**	**the**	**milk**	**to**	**it**	**,**	**then**	**mix**	**all**	**together**	**to**	**a**
打	这	蛋	,	和	添加	这	牛奶	到	它	,	然后	混合	全部	一起	到	一个

[wet] [doʊ] .

wet	**dough**	**.**
湿的	面团	.

将鸡蛋打散，加入牛奶，然后混合均匀，揉成湿润的面团。

[roʊl] [aʊt] [ɑ:n] ['flaʊərd] [bɔ:rd] ; [kʌt] ['ɪntu:] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Roll	**out**	**on**	**floured**	**board**	**;**	**cut**	**into**	**shapes**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**20**	**minutes**	**.**
卷	出去	在	撒了面粉	木板	;	切	进入	形状	,	和	烤	在	缓和	烤箱	-	分钟	.

在撒了面粉的案板上擀开；切成各种形状，放入中等温度的烤箱烘烤 20 分钟。

[pleɪn] [skɔnz] .

PLAIN	**SCONES**	**.**
清楚的	司康饼	.

原味司康饼。

[wʌn] ['flaʊər] ([paɪld] [ʌp])

1	**breakfastcup**	**flour**	**(**	**piled**	**up**	**)**
1	早餐杯	面粉	(	堆积	向上	)

1 杯早餐粉（堆成一堆）

1½ ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	**teaspoons**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1½	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1½茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [ɑ:z] . ['bʌtər] ([ɔ:r][lɑ:rd])

1	**oz**	**.**	**butter**	**(**	**or**	**lard**	**)**
1	盎司	.	黄油	(	或者	猪油	)

1盎司黄油（或猪油）

[wʌn] ['ti:spu:n] ['ʃʊgər]

1	**teaspoon**	**sugar**
1	茶匙	糖

1茶匙糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[rʌb] ['bʌtər] ([ɔ:r][lɑ:rd]) ['ɪntu:]['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ['ʌðər] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] , [bi:t] [eg] [wɪð; wɪθ]

Rub	**butter**	**(**	**or**	**lard**	**)**	**into**	**flour**	**,**	**then**	**add**	**other**	**dry**	**ingredients**	**,**	**beat**	**egg**	**with**
擦	黄油	(	或者	猪油	)	进入	面粉	,	然后	添加	其他	干燥	原料	,	打	蛋	和

['lɪt(ə)l]['wɔ:tər] ,

little	**water**	**,**
小的	水	,

将黄油（或猪油）揉入面粉中，然后加入其他干料，将鸡蛋加少量水打散。

[mɪks][ɔ:l]['ɪntu:] [doʊ] .

mix	**all**	**into**	**dough**	**.**
混合	全部	进入	面团	.

将所有材料混合揉成面团。

[beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] , [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Bake as usual , quick oven .
烤 作为 通常 , 快的 烤箱 .

照常烘烤，用快烤箱。

[ɪf] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [eg] , [juːz] [mɪlk] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]['wɔːtər] . [[eɪt]]
If made without the egg , use milk in place of water . [8]
如果 制成 没有 这 蛋 , 使用 牛奶 在 地方 的 水 . [8]

如果不用鸡蛋，可以用牛奶代替水。[8]

['kɔːfi] [roʊlz] .
COFFEE ROLLS .
咖啡 卷 .

咖啡卷。

[θriː] ['flaʊər]
3 breakfastcups flour
3 早餐杯 面粉

3杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər]
2 tablespoonfuls butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[θriː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [paɪnt] [mɪlk] , [ɔːr] [mɔːr] [ɪf] ['niːdɪd] .
½ pint milk , or more if needed .
½ 品脱 牛奶 , 或者 更多的 如果 需要 .

半品脱牛奶，或根据需要添加更多。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['ʃʊgər]
1 tablespoonful sugar
1 一汤匙 糖

1汤匙糖

[mɪks] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['flaʊər] [tə'geðər] .
Mix baking powder and flour together .
混合 烘烤 粉末 和 面粉 一起 .

将泡打粉和面粉混合在一起。

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] (['biːtn]) , [ðen] [mɪlk] , [ʃeɪp]
Beat butter and sugar to a cream ; add egg (beaten) , then milk , shape
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 ; 添加 蛋 (被打败) , 然后 牛奶 , 形状
[doʊ] ['ɑːblɔːŋ] , [ænd; ənd] [kʌt] .
dough oblong , and cut .
面团 长方形 , 和 切 .

将黄油和糖打发成奶油状；加入打散的鸡蛋，然后加入牛奶，将面团擀成长条状，然后切块。

[meɪk] [doʊ] [seɪm] [kən'sɪstənsi] [æz; əz] [fɔːr; fər] [skɔnz] .
Make dough same consistency as for scones .
制作 面团 相同的 一致性 作为 为了 司康饼 .

把面团揉成和做司康饼一样的稠度。

[mɪlk] [roʊlz] .
MILK **ROLLS** **.**
牛奶 卷 .

牛奶卷。

[ˌtuːˈtuː] ['flaʊər]
2 **breakfastcups** **flour**
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [mɪlk]
1 **breakfastcup** **milk**
1 早餐杯 牛奶

杯早餐牛奶

[ˌtuːˈtuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **heaped** **teaspoons** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [roʊl]['ɪntuː]['ɑːblɔːŋ] [ʃeɪp] , [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] , [brʌʃ] ['oʊvər][wɪð; wɪθ]
Mix **into** **a** **stiff** **dough** **,** **roll** **into** **oblong** **shape** **,** **cut** **into** **pieces** **,** **brush** **over** **with**
混合 进入 一个 僵硬的 面团 , 卷 进入 长方形 形状 , 切 进入 件 , 刷子 超过 和
[mɪlk] ,
milk **,**
牛奶 ,

混合成较硬的面团，擀成长方形，切成块，刷上牛奶，

[ænd; ənd] [beɪk] [əˈbaʊt] - ['mɪnɪts] .
and **bake** **about** **20** **minutes** **.**
和 烤 关于 - 分钟 .

烘烤约20分钟。

[deɪt] [roʊlz] .
DATE **ROLLS** **.**
日期 卷 .

日期卷。

[wʌn]['el biː] . ['flaʊər] ([ɔːr][ˌtuːˈtuː])
1 **lb** **.** **flour** **(** **or** **2** **breakfastcups** **)**
1 磅 . 面粉 (或者 2 早餐杯)

1磅面粉（或2个早餐杯）

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[fɔːr][ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[deɪts] [ɔːr][sʌlˈtɑːnəz] [tʃɑːpt]
dates **or** **sultanas** **chopped**
日期 或者 苏丹娜 切碎

切碎的枣或苏丹娜葡萄干

[mɪlk][tuː; tə][mɪks] , [sɔːlt][ə; eɪ] [pɪntʃ] , ['sɪnəmən]
Milk **to** **mix** **,** **salt** **a** **pinch** **,** **cinnamon**
牛奶 到 混合 , 盐 一个 捏 , 肉桂

牛奶（用于混合）、少许盐、肉桂

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [biːt] [eg] [tɪl] ['frɔːθi] ,
Rub **butter** **into** **flour** **,** **add** **all** **dry** **ingredients** **,** **beat** **egg** **till** **frothy** **,**
擦 黄油 进入 面粉 , 添加 全部 干燥 原料 , 打 蛋 直到 泡沫状的 ,

用手指将黄油揉入面粉中，加入所有干料，将鸡蛋打至起泡，

[mɪks][ɔːl] [təˈgeðər] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] , [tɜːrn][aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [bɔːrd] , [fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl] ,
mix **all** **together** **to** **a** **stiff** **paste** **,** **turn** **out** **on** **a** **board** **,** **form** **into** **a** **roll** **,**
混合 全部 一起 到 一个 僵硬的 粘贴 , 转动 出去 在 一个 木板 , 形式 进入 一个 卷 ,

将所有材料混合成较硬的糊状，倒在案板上，卷成卷状。

[ænd; ənd][kʌt][ɪn]['iːkwəl][pɑːrts] , [pʊt][ɑːn][koʊld] , [griːst] , [ænd; ənd] ['flaʊərd] ['ʌv(ə)n] [treɪ] ,
and **cut** **in** **equal** **parts** **,** **put** **on** **cold** **,** **greased** **,** **and** **floured** **oven** **tray** **,**
和 切 在 平等的 部分 , 放 在 寒冷的 , 涂油 , 和 撒了面粉 烤箱 托盘 ,

切成等份，放在涂油撒粉的冷烤盘上，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [wen] ['nɪrli] [dʌn] [brʌʃ] ['oʊvər][wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər] ,
and **put** **in** **quick** **oven** **;** **when** **nearly** **done** **brush** **over** **with** **hot** **water** **,**
和 放 在 快的 烤箱 ; 什么时候 几乎 完毕 刷子 超过 和 热的 水 ,

放入烤箱快速烘烤；快烤好时，刷上热水。

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [rɪ'tɜːrn][tuː; tə]['ʌv(ə)n][tuː; tə][draɪ] . [
and **sprinkle** **liberally** **with** **cinnamon** **and** **sugar** **;** **return** **to** **oven** **to** **dry** **.** **[**
和 撒 慷慨地 和 肉桂 和 糖 ; 返回 到 烤箱 到 干燥 . [
[naɪn]]
9 **]**
9]

撒上大量的肉桂和糖；放回烤箱烘干。[9]

['kɑːtɪdʒ] [loʊf] .
COTTAGE **LOAF** **.**
小屋 面包 .

农舍面包。

[ˌtuːˈtuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[ˌtuːˈtuː] ['mɑːdərət] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊlz] [ʌv; əv] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **moderate** **dessertspoonfuls** **of** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
2 缓和 甜点勺 的 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

勺适量的埃德蒙兹特级泡打粉

½ ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

[wʌn][paɪnt][mɪlk]
1 **pint** **milk**
1 品脱 牛奶

1品脱牛奶

[mɪks][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['flaʊər] , [ænd; ənd][wɜːrk]['ɪntuː]
Mix **the** **baking** **powder** **and** **salt** **thoroughly** **with** **the** **flour** **,** **and** **work** **into**
混合 这 烘烤 粉末 和 盐 彻底 和 这 面粉 , 和 工作 进入
[laɪt] [doʊ] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .
light **dough** **with** **milk** **.**
光 面团 和 牛奶 .

将泡打粉和盐与面粉充分混合，然后加入牛奶揉成蓬松的面团。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **quick** **oven** **.**
烤 在 快的 烤箱 .

用快烤炉烘烤。

['eiəreitid] [bred] .
AERATED **BREAD** **.**
充气 面包 .

充气面包。

[tuː; tə] ['evri] [kʌp] [ʌv; əv]['flaʊər][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [hiːpt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ]
To **every** **cup** **of** **flour** **add** **a** **heaped** **teaspoonful** **of** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking**
到 每一个 杯子 的 面粉 添加 一个 堆积如山 一茶匙 的 埃德蒙兹 - 奖 烘烤
['paʊdər] ,
Powder **,**
粉末 ,

每杯面粉中加入满满一茶匙埃德蒙兹特级泡打粉，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , ['θɜːrəli] [mɪks] [waɪl] [ɪn][ə; eɪ][draɪ] [steɪt] ,
with **a** **pinch** **of** **salt** **,** **thoroughly** **mix** **while** **in** **a** **dry** **state** **,**
和 一个 捏 的 盐 , 彻底 混合 尽管 在 一个 干燥 状态 ,

加入一小撮盐，在干燥状态下充分搅拌。

[ðen] [pɔːr] [ɑːn]['grædʒuəli] [ə'baʊt] [hæf][paɪnt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ɔːr] [mɪlk] ;
then **pour** **on** **gradually** **about** **half** **pint** **of** **cold** **water** **or** **milk** **;**
然后 倒 在 逐步地 关于 一半 品脱 的 寒冷的 水 或者 牛奶 ;

然后慢慢倒入约半品脱冷水或牛奶；

[mɪks] ['kwɪkli] [bʌt; bət] ['θɜːrəli] ['ɪntuː] [doʊ] [ʌv; əv][ðə; ði]['juːʒuəl] [kən'sɪstəns] .

mix	**quickly**	**but**	**thoroughly**	**into**	**dough**	**of**	**the**	**usual**	**consistence**	**.**
混合	迅速地	但	彻底	进入	面团	的	这	通常	浓度	.

快速但彻底地搅拌成正常稠度的面团。

[duː][nɑːt] [niːd] [ˌaɪ 'tiː] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['nesəseri] [tuː; tə][mɪks][ˌaɪ 'tiː] ['pɜːrfɪktli] .

Do	**not**	**knead**	**it**	**more**	**than**	**necessary**	**to**	**mix**	**it**	**perfectly**	**.**
做	不是	揉	它	更多的	比	必要的	到	混合	它	完美	.

不要过度揉捏，只需揉捏至完全混合即可。

[meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [loʊvz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪ'miːdiətli] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Make	**into**	**small**	**loaves**	**,**	**and**	**place**	**immediately**	**in**	**quick**	**oven**	**.**
制作	进入	小的	面包	,	和	地方	立即地	在	快的	烤箱	.

做成小面包，立即放入高温烤箱烘烤。

([wen] ['fʊli] ['rɪzn] ['oʊpən] [dɔːr] [tuː; tə][let] [aʊt] [ðə; ði] [stiːm] [dʒʌst][ə; eɪ]['sekənd]) .

(	**When**	**fully**	**risen**	**open**	**door**	**to**	**let**	**out**	**the**	**steam**	**just**	**a**	**second**	**)**	**.**
(	什么时候	完全	升起	打开	门	到	让	出去	这	蒸汽	只是	一个	第二	)	.

（当蒸汽完全升起时，打开门一秒钟，让蒸汽散出去）。

[braʊn] [bred] .

BROWN	**BREAD**	**.**
棕色的	面包	.

黑面包。

[ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv] ['wiːtmiːl]

2	**breakfastcups**	**of**	**wheatmeal**
2	早餐杯	的	小麦粉

2 杯早餐麦片

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['flaʊər]

1	**small**	**cup**	**flour**
1	小的	杯子	面粉

1小杯面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

1	**teaspoon**	**sugar**
1	茶匙	糖

1茶匙糖

[ˌtuːˈtuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**heaped**	**teaspoons**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**small**	**teaspoon**	**salt**
1	小的	茶匙	盐

1小茶匙盐

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['bʌtər]

1	**tablespoonful**	**butter**
1	一汤匙	黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [mɪlk] [ænd; ənd]['wɔːtər]

1	**breakfastcup**	**milk**	**and**	**water**
1	早餐杯	牛奶	和	水

1份早餐杯牛奶和水

[mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər]['ɪntuː] [doʊ] , [tɜːrn][aʊt][ænd; ənd]

Mix	**all**	**the**	**ingredients**	**with**	**the**	**milk**	**and**	**water**	**into**	**dough**	**,**	**turn**	**out**	**and**
混合	全部	这	原料	和	这	牛奶	和	水	进入	面团	,	转动	出去	和

['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ][hænd] ,

flatten	**with**	**hand**	**,**
压平	和	手	,

将所有材料与牛奶和水混合揉成面团，取出后用手压扁。

[ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt] [fɔːr] [laɪnz] [ə'krɔːs] [ðə; ði][tɑːp] , [ænd; ənd] [prɪk] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

inch	**thick**	**,**	**cut**	**four**	**lines**	**across**	**the**	**top**	**,**	**and**	**prick**	**with**	**fork**	**.**
英寸	厚的	,	切	四	线条	穿过	这	顶部	,	和	刺	和	叉	.

厚度为 1 英寸，顶部切四道口子，用叉子扎孔。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]

Bake	**about**	**20**	**minutes**	**.**	**[**	**10**	**]**
烤	关于	-	分钟	.	[	-	]

烘烤约 20 分钟。[10]

[raɪs] ['pʊdɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

RICE	**PUDDING**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
米	布丁	(	没有	鸡蛋	)	.

不含鸡蛋的米布丁。

[stɜːr] [sə'fɪʃ(ə)nt] [raɪs][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [let] [bɔɪl]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [dreɪn]['wɔːtər][ɔːf]

Stir	**sufficient**	**rice**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**let**	**boil**	**quarter**	**of**	**an**	**hour**	**,**	**then**	**drain**	**water**	**off**
搅拌	充足的	米	在	沸腾	水	,	让	熬	四分之一	的	一个	小时	,	然后	流走	水	离开

,

,

,

将适量大米放入沸水中搅拌，煮15分钟，然后沥干水分。

['stɜːrɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [bɔɪld] [raɪs][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['ʃʊgər] .

stirring	**into**	**the**	**boiled**	**rice**	**a**	**cupful**	**of**	**milk**	**and**	**dessertspoonful**	**of**	**sugar**	**.**
搅拌	进入	这	煮沸	米	一个	一杯	的	牛奶	和	甜点勺	的	糖	.

将一杯牛奶和一茶匙糖拌入煮好的米饭中。

[meɪk] [ə; eɪ]['kʌstərd] ([siː] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn][fɔːr; fər] ['kʌstərd] , [peɪdʒ] -) , [pʊt][ðə; ði][raɪs]['ɪntuː][ə; eɪ]

Make	**a**	**custard**	**(**	**see**	**direction**	**for**	**Custard**	**,**	**page**	**41**	**)**	**,**	**put**	**the**	**rice**	**into**	**a**
制作	一个	蛋奶冻	(	看	方向	为了	蛋奶冻	,	页	-	)	,	放	这	米	进入	一个

[dɪʃ] ,

dish	**,**
盘子	,

制作蛋奶糊（参见第41页蛋奶糊的制作方法），将米饭放入盘中，

[mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['kʌstərd] [waɪl] [hɑːt] .

mix	**thoroughly**	**with**	**the**	**custard**	**while**	**hot**	**.**
混合	彻底	和	这	蛋奶冻	尽管	热的	.

趁热与蛋奶糊充分混合。

[greɪt] ['nʌtmeg] [ɑːn][tɑːp] ; [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .

Grate	**nutmeg**	**on**	**top**	**;**	**bake**	**as**	**usual**	**.**
格特	肉豆蔻	在	顶部	;	烤	作为	通常	.

撒上磨碎的肉豆蔻；照常烘烤。

['seɪgoʊ] ['pʊdɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

SAGO	**PUDDING**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
西米	布丁	(	没有	鸡蛋	)	.

西米布丁（不含鸡蛋）。

[stɜːr] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['seɪgoʊ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [let] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] , [ðen] [dreɪn]['wɔːtər][ɔːf] ,

Stir	**sufficient**	**sago**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**let**	**boil**	**15**	**minutes**	**,**	**then**	**drain**	**water**	**off**	**,**
搅拌	充足的	西米	在	沸腾	水	,	让	熬	-	分钟	,	然后	流走	水	离开	,

将适量西米放入沸水中搅拌，煮15分钟，然后沥干水分。

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði]['seɪgoʊ][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgər] ; [meɪk] ['kʌstərd] (

stir	into	the	sago	a	cupful	of	milk	and	dessertspoonful	sugar	;	make	custard	(
搅拌	进入	这	西米	一个	一杯	的	牛奶	和	甜点勺	糖	;	制作	蛋奶冻	(

[siː] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn][fɔːr; fər] ['kʌstərd] ,

see	direction	for	Custard	,
看	方向	为了	蛋奶冻	,

将一杯牛奶和一甜点勺糖拌入西米中；制作蛋奶沙司（参见蛋奶沙司的说明，

[peɪdʒ] -) ; [pɔːr] [ðə; ði] [stuːd] ['seɪgoʊ]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] , [mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kʌstərd] [waɪl]

page	41	)	;	pour	the	stewed	sago	into	a	dish	,	mix	well	with	the	custard	while
页	-	)	;	倒	这	炖	西米	进入	一个	盘子	,	混合	出色地	和	这	蛋奶冻	尽管

[hɑːt] .

hot	.
热的	.

第 41 页)；将炖好的西米倒入盘中，趁热与蛋奶糊充分混合。

[greɪt] ['nʌtmeg] [ɑːn][tɑːp] ; [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .

Grate	nutmeg	on	top	;	bake	as	usual	.
格特	肉豆蔻	在	顶部	;	烤	作为	通常	.

撒上磨碎的肉豆蔻；照常烘烤。

['jɔːkʃə] ['pʊdɪŋ] .

YORKSHIRE	PUDDING	.
约克郡	布丁	.

约克郡布丁。

[wʌn] [hiːpt] ['flaʊər]

1	heaped	breakfastcup	flour
1	堆积如山	早餐杯	面粉

1 杯堆满的早餐粉

[wʌn][paɪnt][mɪlk] , [gʊd] ['meʒər]

1	pint	milk	,	good	measure
1	品脱	牛奶	,	好的	措施

1品脱牛奶，合适的量

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['drɪpɪŋ]

1	tablespoon	dripping
1	汤匙	滴落

1汤匙滴油

[sɪft]['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , ['sprɪŋk(ə)l][sɔːlt]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ][hoʊl][ɪn][ðə; ði]

Sift	flour	into	a	basin	,	sprinkle	salt	over	it	,	and	make	a	hole	in	the
筛	面粉	进入	一个	盆地	,	撒	盐	超过	它	,	和	制作	一个	洞	在	这

['mɪd(ə)l] .

middle	.
中间	.

将面粉筛入盆中，撒上盐，然后在中间挖个洞。

[breɪk] [iːtʃ] [eg] ['seprətli] , [ænd; ənd][stɜːr]['grædʒuəli][ɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][wɪð; wɪθ]

Break	**each**	**egg**	**separately**	**,**	**and**	**stir**	**gradually**	**in**	**,**	**add**	**sufficient**	**milk**	**with**
休息	每个	蛋	分别地	,	和	搅拌	逐步地	在	,	添加	充足的	牛奶	和

['wʊd(ə)n] [spuːn] [ʌn'tɪl] [θɪk] ['bætər] ,

wooden	**spoon**	**until**	**thick**	**batter**	**,**
木制的	勺子	直到	厚的	连击	,

将每个鸡蛋分别打入面糊中，慢慢搅拌，用木勺加入适量牛奶，直到面糊变得浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][mɪks] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði]['bætər][tuː; tə][stænd]

then	**add**	**and**	**mix**	**remainder**	**of**	**milk**	**,**	**and**	**allow**	**the**	**batter**	**to**	**stand**
然后	添加	和	混合	余	的	牛奶	,	和	允许	这	连击	到	站立

[fɔːr; fər][hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] .

for	**half**	**-**	**an**	**-**	**hour**	**.**
为了	一半	-	一个	-	小时	.

然后加入剩余的牛奶并搅拌均匀，让面糊静置半小时。

[pleɪs] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [meɪk] [kwaɪt][hɑːt] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn]['bætər] ;

Place	**the**	**dripping**	**into**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**make**	**quite**	**hot**	**,**	**and**	**pour**	**in**	**batter**	**;**
地方	这	滴落	进入	一个	烘烤	盘子	,	制作	相当	热的	,	和	倒	在	连击	;

将滴落的油脂倒入烤盘中，加热至滚烫，然后倒入面糊；

[beɪk] ['sloʊli] [fɔːr; fər][hæf] - ['aʊər] .

bake	**slowly**	**for**	**half**	**-**	**hour**	**.**
烤	缓慢地	为了	一半	-	小时	.

慢火烘烤半小时。

[ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] [pʊt][ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][tɪn] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] [ɪn] ['bætər] [meɪks] [ə; eɪ][naɪs]

A	**layer**	**of**	**raisins**	**put**	**in**	**bottom**	**of**	**tin**	**before**	**pouring**	**in**	**batter**	**makes**	**a**	**nice**
一个	层	的	葡萄干	放	在	底部	的	锡	前	浇注	在	连击	制作	一个	好的

['reɪz(ə)n] ['bætər] ['pʊdɪŋ] ;

raisin	**Batter**	**Pudding**	**;**
葡萄干	连击	布丁	;

在倒入面糊之前，先在烤盘底部铺一层葡萄干，就能做出美味的葡萄干面糊布丁；

[traɪ] [ðɪs] . [-]

try	**this**	**.**	**[**	**11**	**]**
尝试	这	.	[	-	]

试试这个。[11]

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['pʊdɪŋ] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

BREAD	**AND**	**BUTTER**	**PUDDING**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
面包	和	黄油	布丁	(	没有	鸡蛋	)	.

面包布丁（不含鸡蛋）。

[slaɪs] [sə'fɪʃ(ə)nt] [waɪt] [ɔːr] [braʊn] [bred] ([steɪl]) [tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [paɪ] [dɪʃ] ,

Slice	**sufficient**	**white**	**or**	**brown**	**bread**	**(**	**stale**	**)**	**to**	**fill**	**a**	**good**	**-**	**sized**	**pie**	**dish**	**,**
片	充足的	白色的	或者	棕色的	面包	(	陈旧	)	到	充满	一个	好的	-	尺寸	馅饼	盘子	,

切足够多的白面包或黑面包（最好是隔夜的），用来填满一个大小合适的馅饼盘。

[ænd; ənd] [spred] [iːtʃ] [slaɪs] ['θɪnli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

and	**spread**	**each**	**slice**	**thinly**	**with**	**butter**	**.**
和	传播	每个	片	薄薄的	和	黄油	.

在每片面包上薄薄地涂上一层黄油。

[griːs] [ðə; ði] [dɪʃ] , [ðen] [leɪ] [ɪn][ðə; ði]['slaɪsɪz] , ['sprɪŋklɪŋ] [sʌm; səm] ['kʌrənts] , [sʌl'tɑːnəz] ,

Grease	**the**	**dish**	**,**	**then**	**lay**	**in**	**the**	**slices**	**,**	**sprinkling**	**some**	**currants**	**,**	**sultanas**	**,**
润滑脂	这	盘子	,	然后	躺	在	这	切片	,	洒	一些	醋栗	,	苏丹娜	,

在盘子上抹油，然后放上切片，撒上一些葡萄干和苏丹娜葡萄干。

[ænd; ənd] [slaɪst] ['kændid] [piːl] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪər] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [spaɪs]

and	sliced	candied	peel	between	each	layer	,	adding	a	little	sugar	and	spice
和	切片	脯	果皮	之间	每个	层	,	添加	一个	小的	糖	和	香料

['ɔːlsoʊ] .

also	.
还	.

每层之间都夹着切片蜜饯橙皮，还加了少许糖和香料。

[ðen] ['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [bred] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

Then	moisten	the	bread	with	a	cup	of	milk	.
然后	濡	这	面包	和	一个	杯子	的	牛奶	.

然后用一杯牛奶润湿面包。

[prɪ'per] [ə; eɪ][paɪnt]['kʌstərd] ([siː] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn][fɔːr; fər] ['kʌstərd] , [peɪdʒ] -) , [ænd; ənd] [pɔːr]

Prepare	a	pint	custard	(	see	direction	for	Custard	,	page	41	)	,	and	pour
准备	一个	品脱	蛋奶冻	(	看	方向	为了	蛋奶冻	,	页	-	)	,	和	倒

['oʊvər] [waɪl] [hɑːt] ,

over	while	hot	,
超过	尽管	热的	,

准备一品脱蛋奶沙司（参见第 41 页蛋奶沙司的制作方法），趁热浇在.....上，

[greɪt] ['nʌtmeg] [ɑːn] ; [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .

grate	nutmeg	on	;	bake	as	usual	.
格特	肉豆蔻	在	;	烤	作为	通常	.

撒上磨碎的肉豆蔻；照常烘烤。

['ræzberi] ['pʊdɪŋ] .

RASPBERRY	PUDDING	.
覆盆子	布丁	.

覆盆子布丁。

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

¼ ['kʌpfʊl] ['ʃʊgər]

¼	cupful	sugar
¼	一杯	糖

¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['ræzberi] [dʒæm]

2	tablespoonfuls	raspberry	jam
2	汤匙	覆盆子	果酱

2汤匙覆盆子果酱

[wʌn] ['flaʊər]
1 breakfastcup flour
1 早餐杯 面粉

杯早餐面粉

[moʊd] . — [biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] ([wel] ['biːtn]) , [ðen] [ðə; ðiː]['flaʊər] ,
Mode . — Beat butter and sugar to a cream , add eggs (well beaten) , then the flour ,
模式 . — 打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 添加 鸡蛋 (出色地 被打败) , 然后 这 面粉 ,

做法：将黄油和糖打发至奶油状，加入鸡蛋（充分打散），然后加入面粉，

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][dʒæm] ; [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [stiːm] 2½ ['aʊərz] .
baking powder and jam ; put into a buttered basin , and steam 2½ hours .
烘烤 粉末 和 果酱 ; 放 进入 一个 涂黄油的 盆地 , 和 蒸汽 2½ 小时 .

泡打粉和果酱；放入涂了黄油的盆中，蒸2.5小时。

[deɪt] ['pʊdɪŋ] .
DATE PUDDING .
日期 布丁 .

枣泥布丁。

[θriː][ɑːz] .
3 ozs .
3 盎司 .

3盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[sɪks][ɑːz] .
6 ozs .
6 盎司 .

6盎司

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [egz]
2 or 3 eggs
2 或者 3 鸡蛋

2或3个鸡蛋

[wʌn][smɔːl] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 small teaspoon Edmonds ' Baking Powder
1 小的 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1小茶匙埃德蒙兹泡打粉

[fɔːr][ɑːz] .
4 ozs .
4 盎司 .

4盎司

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[fɔːr][ɑːz] . [deɪts]
4 ozs . dates
4 盎司 . 日期

4盎司枣

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
3 tablespoons milk
3 汤匙 牛奶

3汤匙牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 teaspoon lemon juice
1 茶匙 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

[moʊd] . — [biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Mode . — Beat butter and sugar to a cream , add eggs , and beat well .
模式 . — 打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 添加 鸡蛋 , 和 打 出色地 .

模式——将黄油和糖打发至奶油状，加入鸡蛋，搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] , [deɪts] ([tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn]) , ['lemən][dʒuːs] ,
Then add milk , dates (chopped up fine) , lemon juice ,
然后 添加 牛奶 , 日期 (切碎 向上美好的) , 柠檬 汁 ,

然后加入牛奶、切碎的枣、柠檬汁，

[ænd; ənd][læst][sɪft][ɪn][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [mɪkst] .
and last sift in the flour and baking powder mixed .
和 最后的 筛 在 这 面粉 和 烘烤 粉末 混合 .

最后筛入混合好的面粉和泡打粉。

[stiːm] [ˌtuː'tuː]['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [moʊld] . [-]
Steam 2 hours in a buttered mould . [12]
蒸汽 2 小时 在 一个 涂黄油的 模具 . [-]

在涂有黄油的模具中蒸 2 小时。[12]

['riːtəz] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] .
RITA'S APPLE PUDDING .
丽塔的 苹果 布丁 .

丽塔的苹果布丁。

[mɪks] ['θɜːrəli] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Mix thoroughly a teaspoon of Edmonds ' Baking Powder with a breakfastcup
混合 彻底 一个 茶匙 的 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 和 一个 早餐杯
[ʌv; əv]['flaʊər] .
of flour .
的 面粉 .

将一茶匙埃德蒙兹泡打粉与一杯面粉充分混合。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [egz] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Beat 2 eggs well , add 1 gill of milk , and a tablespoon of butter ,
打 2 鸡蛋 出色地 , 添加 1 鳃 的 牛奶 , 和 一个 汤匙 的 黄油 ,

将2个鸡蛋打散，加入1吉尔牛奶和1汤匙黄油，

[biːt] [ɔːl] [tə'geðər] - ['mɪnɪts] .
beat all together 15 minutes .
打 全部 一起 - 分钟 .

总共花了15分钟。

[pleɪs] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] [stuːd] ['æplz] (['sweitənd]) [ɪn][ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] .
Place 2 inches of stewed apples (sweetened) in a pie dish .
地方 2 英寸 的 炖 苹果 (加糖) 在 一个 馅饼 盘子 .

在馅饼盘中放入 2 英寸厚的炖苹果（加糖）。

[pɔːr] [ɪn] ['bætər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [sɜːrv] [hɑːt] .

Pour	**in**	**batter**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**quick**	**oven**	**;**	**serve**	**hot**	**.**
倒	在	连击	,	和	烤	在	快的	烤箱	;	服务	热的	.

倒入面糊，放入烤箱快速烘烤；趁热食用。

[fruːt] ['pʊdɪŋ] .

FRUIT	**PUDDING**	**.**
水果	布丁	.

水果布丁。

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**small**	**cup**	**sugar**
1	小的	杯子	糖

1小杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['flaʊər]

2	**breakfastcups**	**flour**
2	早餐杯	面粉

2杯早餐面粉

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['bʌtər]

1	**tablespoonful**	**butter**
1	一汤匙	黄油

1汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ɔːr] [mɔːr])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**or**	**more**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	或者	更多的	)

¾ 杯牛奶（或更多）

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] (['biːtn]) [ænd; ənd] [mɪlk] .

Beat	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**(**	**beaten**	**)**	**and**	**milk**	**.**
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	(	被打败	)	和	牛奶	.

用打散的黄油和糖将黄油和糖搅打成奶油状，加入打散的鸡蛋和牛奶。

[mɪks]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tə'geðər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃər] .

Mix	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**together**	**,**	**and**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
混合	面粉	和	烘烤	粉末	一起	,	和	添加	到	混合物	.

将面粉和泡打粉混合，然后加入混合物中。

[griːs] [tuː] [smɔːl] ['dɪʃɪz] , [fɪl] [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] [freʃ] [fruːt] , [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ðɪ] ['bætər] ; [beɪk] [wʌn] ['aʊər] .

Grease	**two**	**small**	**dishes**	**,**	**fill**	**half**	**full**	**of**	**fresh**	**fruit**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**batter**	**;**	**bake**	**1**	**hour**	**.**
润滑脂	二	小的	菜肴	,	充满	一半	满的	的	新鲜的	水果	,	倒	超过	这	连击	;	烤	1	小时	.

在两个小碗里抹上油，装上半碗新鲜水果，倒入面糊；烘烤 1 小时。

[əˈmerɪkən] ['pʊdɪŋ] .

AMERICAN	**PUDDING**	**.**
美国人	布丁	.

美式布丁。

[fɔːr] ['æplz]
4 **apples**
4 苹果

4个苹果

½ [paɪnt] [mɪlk]
½ **pint** **milk**
½ 品脱 牛奶

半品脱牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

½ ['nʌtmeg]
½ **nutmeg**
½ 肉豆蔻

半个肉豆蔻

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['suːɪt]
1 **tablespoon** **minced** **suet**
1 汤匙 剁碎 羊脂

1汤匙切碎的牛油

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['ʃʊgər] , ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst]
Sugar **,** **sweeten** **to** **taste**
糖 , 甜味 到 品尝

加糖，根据口味调整甜度

[kɔːr] [ænd; ənd] [hæv] [ðə; ði] ['æplz] , [biːt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Core **and** **halve** **the** **apples** **,** **beat** **eggs** **,** **add** **flour** **,** **baking** **powder** **and** **milk** **.**
核 和 一半 这 苹果 , 打 鸡蛋 , 添加 面粉 , 烘烤 粉末 和 牛奶 .

将苹果去核切半，打散鸡蛋，加入面粉、泡打粉和牛奶。

[griːs] [ə; eɪ] [paɪ] [dɪʃ] ; [leɪ] [ðə; ði] ['æplz] [ɪn] ([kʌt] [pɑːrt] [daʊn]) , [pɔːr] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] ,
Grease **a** **pie** **dish** **;** **lay** **the** **apples** **in** **(** **cut** **part** **down** **)** **,** **pour** **the** **mixture** **over** **,**
润滑脂 一个 馅饼 盘子 ; 躺 这 苹果 在 (切 部分 向下) , 倒 这 混合物 超过 ,

在派盘上抹油；将苹果放入盘中（切面朝下），倒入混合物，

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] [mɪnst] ['suːɪt] , [ænd; ənd] [greɪt] ['nʌtmeg] [ɑːn] [tɑːp] .
then **sprinkle** **in** **the** **minced** **suet** **,** **and** **grate** **nutmeg** **on** **top** **.**
然后 撒 在 这 剁碎 羊脂 , 和 格特 肉豆蔻 在 顶部 .

然后撒上切碎的牛油，再在上面磨碎一些肉豆蔻。

[beɪk] ['mɑːdərət] [hæf] - ['aʊər] . [-]
Bake **moderate** **half** **-** **hour** **.** **[** **13** **]**
烤 缓和 一半 - 小时 . [-]

烘烤半小时。[13]

[dəˈmɪnjən] ['pʊdɪŋ] .
DOMINION **PUDDING** **.**
统治权 布丁 .

统治布丁。

[wʌn] ['flaʊər]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

½ ['ʃʊgər]
½ **breakfastcup** **sugar**
½ 早餐杯 糖

半杯早餐糖

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['bʌtər]
1 **tablespoonful** **butter**
1 一汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ ['kʌpfʊl] [swiːt] [mɪlk]
½ **cupful** **sweet** **milk**
½ 一杯 甜的 牛奶

半杯甜牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər][ænd; ənd]['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgər] , [biːt] [eg]
Rub **butter** **into** **flour** **and** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder** **,** **add** **sugar** **,** **beat** **egg**
擦 黄油 进入 面粉 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 , 添加 糖 , 打 蛋
[ænd; ənd][mɪlk] [tə'geðər] ,
and **milk** **together** **,**
和 牛奶 一起 ,

将黄油揉入面粉和埃德蒙兹泡打粉中，加入糖，将鸡蛋和牛奶打散，

[ænd; ənd][mɪks][ɔːl]['ɪntuː]['bætər] .
and **mix** **all** **into** **batter** **.**
和 混合 全部 进入 连击 .

将所有材料混合成面糊。

[pleɪs] [sʌm; səm]['reɪzɪnz][æt; ət]['bɑːtəm] [ʌv; əv] [moʊld] [ɔːr]['beɪs(ə)n] , [pɔːr] ['bætər]['oʊvər] , [ænd; ənd]
Place **some** **raisins** **at** **bottom** **of** **mould** **or** **basin** **,** **pour** **batter** **over** **,** **and**
地方 一些 葡萄干 在 底部 的 模具 或者 盆地 , 倒 连击 超过 , 和
[stiːm] [fɔːr; fər] 1¼ ['aʊərz] .
steam **for** **1¼** **hours** **.**
蒸汽 为了 1¼ 小时 .

在模具或盆底放一些葡萄干，倒入面糊，蒸 1¼ 小时。

[biːf] [steɪk] ['pʊdɪŋ] .
BEEF **STEAK** **PUDDING** **.**
牛肉 牛排 布丁 .

牛排布丁。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[bred] [krʌmz]
bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn]['el biː] . [ʌv; əv] [steɪk]
1 **lb** **.** **of** **steak**
1 磅 . 的 牛排

1磅牛排

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['suːɪt]
suet
羊脂

羊脂

[θriː] ['kidniz]
3 **kidneys**
3 肾脏

3个肾脏

['siːzənɪŋ]
Seasoning
调料

调料

[mɪks] [krʌmz] , ['flaʊər] , ['suːɪt] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Mix **crumbs** **,** **flour** **,** **suet** **,** **salt** **to** **taste** **,** **and** **baking** **powder** **,**
混合 面包屑 , 面粉 , 羊脂 , 盐 到 品尝 , 和 烘烤 粉末 ,

将面包屑、面粉、牛油、适量盐和泡打粉混合。

[wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [peɪst] .
with **enough** **cold** **water** **to** **make** **stiff** **paste** **.**
和 足够的 寒冷的 水 到 制作 僵硬的 粘贴 .

加入足够的冷水，搅拌成浓稠的糊状。

[roʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [laɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] , ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [hoʊl] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [peɪst] .
Roll **out** **and** **line** **a** **basin** **,** **leaving** **a** **small** **hole** **at** **the** **bottom** **of** **paste** **.**
卷 出去 和 线 一个 盆地 , 离开 一个 小的 洞 在 这 底部 的 粘贴 .

将面糊擀开铺在盆底，在面糊底部留一个小孔。

[kʌt] [steɪk] [ʌp] [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] .
Cut **steak** **up** **and** **dredge** **with** **flour** **.**
切 牛排 向上 和 疏通 和 面粉 .

将牛排切成块，裹上面粉。

[kʌt] ['kɪdni] [smɔ:l] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['pepər] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] ; ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪər] [ʌv; əv] [peɪst] ,

Cut	kidney	small	;	add	pepper	and	seasoning	;	cover	with	a	thick	layer	of	paste	,
切	肾	小的	;	添加	胡椒	和	调料	;	覆盖	和	一个	厚的	层	的	粘贴	,

将腰子切成小块；加入胡椒粉和调味料；涂上一层厚厚的酱料，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'baʊt] [θri:] ['aʊərz] .

and	boil	about	3	hours	.
和	熬	关于	3	小时	.

煮约3小时。

['kəukə,nʌt] ['kʌstərd] .

COCOANUT	CUSTARD	.
椰子	蛋奶冻	.

椰子蛋奶冻。

[pʊt] [smɔ:l] ['tikʌp,fʊl] [ʌv; əv] ['desɪkeɪtɪd] ['kəukə,nʌt] [ɪn] [paɪ] - [dɪʃ] , [ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] ['kʌstərd] [ʌv; əv] [ˌtu:'tu:] [egz] ,

Put	small	teacupful	of	desiccated	cocoanut	in	pie	-	dish	,	then	make	a	pint	custard	of	2	eggs	,
放	小的	一杯茶	的	干燥的	椰子	在	馅饼	-	盘子	,	然后	制作	一个	品脱	蛋奶冻	的	2	鸡蛋	,

在派盘中放入一小杯椰蓉，然后用两个鸡蛋制作一品脱蛋奶糊。

[ænd; ənd] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wɪð; wɪθ] [tu:] [dɪ'zɜ:rtˌspu:nfʊlz] ['ʃʊgər] .

and	pint	of	milk	,	with	two	dessertspoonfuls	sugar	.
和	品脱	的	牛奶	,	和	二	甜点勺	糖	.

一品脱牛奶，加两甜点勺糖。

[pɔ:r] ['oʊvər] ['kəukə,nʌt] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] ['ju:ʒuəl] . [-]

Pour	over	cocoanut	,	and	bake	as	usual	.	[	14	]
倒	超过	椰子	,	和	烤	作为	通常	.	[	-	]

淋上椰丝，然后照常烘烤。[14]

['su:ɪt] ['dʌmplɪŋz] .

SUET	DUMPLINGS	.
羊脂	饺子	.

牛油饺子。

[wʌn] ['tikʌpˌfʊl] ['flaʊər]

1	teacupful	flour
1	一杯茶	面粉

1 茶杯面粉

[ˌtu:'tu:] ['teɪblˌspu:nfʊl] [tʃɑ:pt] ['su:ɪt]

2	tablespoonfuls	chopped	suet
2	汤匙	切碎	羊脂

2汤匙切碎的牛油

[koʊld] ['wɔ:tər]

Cold	water
寒冷的	水

冷水

['pepər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [tu:; tə] [teɪst]

pepper	and	salt	to	taste
胡椒	和	盐	到	品尝

胡椒和盐适量

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoon Edmonds - Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
1 dessertspoonful chopped parsley
1 甜点勺 切碎 香菜

甜点勺切碎的欧芹

[mɪks][ɔːl][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['rʌbɪŋ] ['suːɪt]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] ,
Mix all the dry ingredients , rubbing suet into the flour ,
混合 全部 这 干燥 原料 , 擦 羊脂 进入 这 面粉 ,

将所有干料混合，并将牛油揉搓进面粉中。

[ænd; ənd] [meɪk] [ɔːl]['ɪntuː] [stɪf] [peɪst] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .
and make all into stiff paste with cold water .
和 制作 全部 进入 僵硬的 粘贴 和 寒冷的 水 .

用冷水将所有材料搅拌成硬糊状。

[kʌt] [ænd; ənd][roʊl]['ɪntuː][bɔːlz] , ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [ˌaut'saidz][wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [wɪtʃ] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts]
Cut and roll into balls , covering the outsides with flour , which prevents
切 和 卷 进入 球 , 覆盖 这 外面 和 面粉 , 哪个 阻止
['breɪkɪŋ] .
breaking .
打破 .

切成小块，揉成球状，在外面裹上面粉，防止破裂。

[wen] ['redi] , [drɑːp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [stuː] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] ['sloʊli] , [ænd; ənd]
When ready , drop them into the stew , which must be boiling slowly , and
什么时候 准备好 , 降低 他们 进入 这 炖 , 哪个 必须 是 沸腾 缓慢地 , 和
[kʊk] [fɔːr; fər][hæf] - ['aʊər] [lɔːŋgər] .
cook for half - hour longer .
厨师 为了 一半 - 小时 更长 .

准备好后，将它们放入慢炖的汤中，再煮半小时。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .
APPLE DUMPLINGS .
苹果 饺子 .

苹果饺子。

[θriː] [ɑːz] .
3 ozs .
3 盎司 .

3盎司

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoon Edmonds - Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[θriː] ['æplz]
3 apples
3 苹果

3个苹果

[θriː][ɑːz] .
3 **ozs** **.**
3 盎司 .

3盎司

['suːɪt]
suet
羊脂

羊脂

[θriː][ɑːz] .
3 **ozs** **.**
3 盎司 .

3盎司

['bredkrʌmz]
breadcrumbs
面包屑

面包屑

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]
3 **dessertspoonfuls** **sugar**
3 甜点勺 糖

甜点勺糖

[prɪ'per] [ðə; ði] ['æplz] , [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ʌv; əv]['flaʊər] , ['suːɪt] , ['bredkrʌmz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ]
Prepare **the** **apples** **,** **make** **a** **paste** **of** **flour** **,** **suet** **,** **breadcrumbs** **,** **add** **baking**
准备 这 苹果 , 制作 一个 粘贴 的 面粉 , 羊脂 , 面包屑 , 添加 烘烤
['paʊdər] ,
powder **,**
粉末 ,

准备好苹果，将面粉、牛油、面包屑混合成糊状，加入泡打粉。

[sɔːlt] , [ænd; ənd]['wɔːtər][tuː; tə][mɪks] .
salt **,** **and** **water** **to** **mix** **.**
盐 , 和 水 到 混合 .

加盐和水搅拌。

[pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [peɪst] [raʊnd] [iːtʃ] ['æp(ə)l] , [pʊt] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgər] [ɪn] [iːtʃ] , [ðen]
Place **a** **piece** **of** **paste** **round** **each** **apple** **,** **put** **dessertspoonful** **sugar** **in** **each** **,** **then**
地方 一个 片 的 粘贴 圆形的 每个 苹果 , 放 甜点勺 糖 在 每个 , 然后
['kʌvər][ðə; ði][tɑːp] .
cover **the** **top** **.**
覆盖 这 顶部 .

在每个苹果周围放一小块糊状物，在每个糊状物里放一茶匙糖，然后盖上顶部。

[pʊt] ['dʌmplɪŋz] [luːs] ['ɪntuː][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wen] [ðeɪ] [kʌm] [tuː; tə] ['sɜːrfɪs] [gɪv]
Put **dumplings** **loose** **into** **pan** **of** **boiling** **water** **,** **when** **they** **come** **to** **surface** **give**
放 饺子 松动的 进入 平底锅 的 沸腾 水 , 什么时候 他们 来 到 表面 给
[ðem; ðəm] ½ ['aʊər] .
them **½** **hour** **.**
他们 ½ 小时 .

将饺子松散地放入沸水锅中，待其浮起后煮半小时。

[roʊld] [frentʃ] ['pʊdɪŋ] .
ROLLED **FRENCH** **PUDDING** **.**
滚动 法语 布丁 .

法式卷布丁。

[roʊl] [aʊt] [ə; eɪ] [naɪs] ['suːɪt] [krʌst] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['rɔli] ['pɑːli] , ['skætər] ['oʊvər] [sʌm; səm] [tʃɑːpt] [fɪgz] ,

Roll	**out**	**a**	**nice**	**suet**	**crust**	**as**	**for**	**rolly**	**poly**	**,**	**scatter**	**over**	**some**	**chopped**	**figs**	**,**
卷	出去	一个	好的	羊脂	地壳	作为	为了	滚滚	聚合物	,	分散	超过	一些	切碎	无花果	,

将牛油擀成酥脆的饼皮（类似制作波利馅饼），撒上一些切碎的无花果。

[deɪts] , ['æp(ə)l] [ɔːr] ['lemən] [dʒuːs] , ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['kændid] [piːl] , ['bredkrʌmz] , ['goʊldən] ['sɪrəp] ,

dates	**,**	**apple**	**or**	**lemon**	**juice**	**,**	**finely**	**chopped**	**candied**	**peel**	**,**	**breadcrumbs**	**,**	**golden**	**syrup**	**,**
日期	,	苹果	或者	柠檬	汁	,	精细地	切碎	脯	果皮	,	面包屑	,	金的	糖浆	,

[graʊnd] ['dʒɪndʒər] ,

ground	**ginger**	**,**
地面	姜	,

枣、苹果汁或柠檬汁、切碎的蜜饯果皮、面包屑、金黄糖浆、姜粉

[ænd; ənd] ['nʌtmeg] , ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [hɪr] [ænd; ənd] [ðer; ðər] , [roʊl] [ʌp] , [sɪ'kjʊr] ['ɛndz] ,

and	**nutmeg**	**,**	**little**	**pieces**	**of**	**butter**	**here**	**and**	**there**	**,**	**roll**	**up**	**,**	**secure**	**ends**	**,**
和	肉豆蔻	,	小的	件	的	黄油	这里	和	那里	,	卷	向上	,	安全的	结束	,

再加些肉豆蔻粉，几小块黄油，卷起来，封好两端。

[taɪ] [ɪn] [klɔːθ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] ; [pʊt] ['pʊdɪŋ] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] . [-]

tie	**in**	**cloth**	**,**	**and**	**boil**	**about**	**2**	**hours**	**;**	**put**	**pudding**	**into**	**boiling**	**water**	**.**	**[**	**15**	**]**
领带	在	布	,	和	熬	关于	2	小时	;	放	布丁	进入	沸腾	水	.	[	-	]

用布包好，煮约 2 小时；将布丁放入沸水中。[15]

[beɪkt] [dʒæm] [roʊl] .

BAKED	**JAM**	**ROLL**	**.**
烘焙	果酱	卷	.

烤果酱卷。

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['flaʊər]

flour
面粉

面粉

[fɔːr] [ɑːz] .

4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['drɪpɪŋ] ([ɔːr] [lɑːrd] [ɔːr] ['bʌtər])

dripping	**(**	**or**	**lard**	**or**	**butter**	**)**
滴落	(	或者	猪油	或者	黄油	)

滴油（或猪油或黄油）

[sɔːlt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]

Salt	**a**	**little**
盐	一个	小的

少许盐

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
½	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər] ([faɪn])

½	**teaspoon**	**Sugar**	**(**	**fine**	**)**
½	茶匙	糖	(	美好的	)

½ 茶匙细砂糖

['wɔːtər][tuː; tə][mɪks]

Water	**to**	**mix**
水	到	混合

加水混合

[biːt] ['bʌtər] ([ɔːr] ['drɪpɪŋ]) [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ,

Beat	**butter**	**(**	**or**	**dripping**	**)**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**all**	**other**	**ingredients**	**,**
打	黄油	(	或者	滴落	)	到	一个	奶油	,	添加	全部	其他	原料	,

将黄油（或滴油）打发至奶油状，加入所有其他配料，

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [doʊ] , [roʊl][aʊt]['ɪntuː] [ʃeɪp] ,

and	**sufficient**	**water**	**to**	**make**	**a**	**dough**	**,**	**roll**	**out**	**into**	**shape**	**,**
和	充足的	水	到	制作	一个	面团	,	卷	出去	进入	形状	,

加足量的水揉成面团，擀成所需形状，

[ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][ɔːr] ['ræzberi] [dʒæm] , [slaɪst] ['æplz] , [plʌmz] ,

and	**spread**	**with**	**apricot**	**or**	**raspberry**	**jam**	**,**	**sliced**	**apples**	**,**	**plums**	**,**
和	传播	和	杏	或者	覆盆子	果酱	,	切片	苹果	,	李子	,

涂上杏子酱或覆盆子酱，放上苹果片、李子片，

[ɔːr]['eni] [fruːt] [dɪ'zaɪrd] [kʊd; kəd][biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][dʒæm] .

or	**any**	**fruit**	**desired**	**could**	**be**	**substituted**	**for**	**jam**	**.**
或者	任何	水果	想要的	可以	是	替代	为了	果酱	.

或者可以用任何你喜欢的水果代替果酱。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Put	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**;**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
放	在	一个	烘烤	盘子	;	烤	在	缓和	烤箱	.

放入烤盘；用中等温度的烤箱烘烤。

['hɛndi] ['pʊdɪŋ] .

HENDY	**PUDDING**	**.**
亨迪	布丁	.

亨迪布丁。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)
第2/4页

[wʌn] [kʌp] ['suːɪt] ([tʃɑːpt])
1 **cup** **suet** **(** **chopped** **)**
1 杯子 羊脂 (切碎)

1 杯牛油（切碎）

[ˌtuː'tuː] ['flaʊər]
2 **breakfastcups** **flour**
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

¼ ['ʃʊgər]
¼ **breakfastcup** **sugar**
¼ 早餐杯 糖

¼ 杯早餐糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ([hiːpt])
2 **teaspoons** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder** **(** **heaped** **)**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 (堆积如山)

2茶匙埃德蒙兹牌泡打粉（堆满）

[dʒæm] , ['wɔːtər] [tuː; tə] [mɪks]
Jam **,** **water** **to** **mix**
果酱 , 水 到 混合

果酱，加水搅拌

[mɪks] [ɔːl] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [wɪtʃ] [dɪ'vaɪd] ['ɪntuː] [θriː] ,
Mix **all** **dry** **ingredients** **with** **water** **to** **a** **stiff** **dough** **,** **which** **divide** **into** **three** **,**
混合 全部 干燥 原料 和 水 到 一个 僵硬的 面团 , 哪个 划分 进入 三 ,

将所有干性材料与水混合揉成硬面团，然后分成三份，

[pleɪs] ['ɔːltərnətli] [ɪn] [griːst] ['beɪs(ə)n] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [doʊ] , [ðen] [dʒæm] , [stiːm] [θriː] ['aʊərz] .
place **alternately** **in** **greased** **basin** **a** **layer** **of** **dough** **,** **then** **jam** **,** **steam** **3** **hours** **.**
地方 交替 在 涂油 盆地 一个 层 的 面团 , 然后 果酱 , 蒸汽 3 小时 .

在抹了油的盆里交替铺上一层面团和一层果酱，蒸3小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [ɔːr] [dʒæm] [sɔːs] .
Serve **with** **sweet** **or** **jam** **sauce** **.**
服务 和 甜的 或者 果酱 酱 .

佐以甜酱或果酱食用。

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .
BAKED **APPLE** **DUMPLINGS** **.**
烘焙 苹果 饺子 .

烤苹果饺子。

[wʌn] ['el biː] . ['flaʊər] ([ɔːr] [ˌtuː'tuː])
1 **lb** **.** **flour** **(** **or** **2** **breakfastcups** **)**
1 磅 . 面粉 (或者 2 早餐杯)

1磅面粉（或2个早餐杯）

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtər] ([ɔ:r] ['drɪpɪŋ])
butter (or dripping)
黄油 (或者 滴落)

黄油（或滴油）

½ ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoon Edmonds ' Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['wɔ:tər][tu:; tə][mɪks]
Water to mix
水 到 混合

加水混合

[per] [ænd; ənd] [kɔ:r] [ðə; ði] ['æplz] , [fɪl] ['kævəti][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [roʊl] [i:tʃ]
Pare and core the apples , fill cavity with sugar and nutmeg , roll each
削减 和 核 这 苹果 , 充满 空腔 和 糖 和 肉豆蔻 , 卷 每个
['seprətli] [ɪn] [peɪst] ,
separately in paste ,
分别地 在 粘贴 ,

将苹果去皮去核，在苹果的空腔内填入糖和肉豆蔻，然后将每个苹果分别裹上糊状物。

[pʊt] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] ['kwɔ:rtər] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [kən'teɪnɪŋ] [hæf] [kʌp] ['ʃʊgər] ,
put in baking dish , and quarter cover with hot water containing half cup sugar ,
放 在 烘烤 盘子 , 和 四分之一 覆盖 和 热的 水 包含 一半 杯子 糖 ,

放入烤盘，倒入加入半杯糖的热水，水面高度达到烤盘四分之一处。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['goʊldən] ['sɪrəp] .
one ounce of butter , one tablespoonful of Golden Syrup .
一 盎司 的 黄油 , 一 一汤匙 的 金的 糖浆 .

一盎司黄油，一汤匙金黄糖浆。

[beɪst] ['fri:kwəntli] , [ə'laʊ] [θri:] - ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər][tu:; tə] [beɪk] , [traɪ][wɪð; wɪθ] ['skju:ər] ;
Baste frequently , allow three - quarters of an hour to bake , try with skewer ;
绷 频繁地 , 允许 三 - 四分之一 的 一个 小时 到 烤 , 尝试 和 烤肉串 ;
[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['kʌstərd] [ɔ:r] [kri:m] . [-]
serve with custard or cream . [16]
服务 和 蛋奶冻 或者 奶油 . [-]

经常刷油，烤制四十五分钟，用竹签测试是否烤熟；佐以蛋奶沙司或奶油食用。[16]

['krɪsməs] [plʌm] ['pʊdɪŋ] .
CHRISTMAS PLUM PUDDING .
圣诞节 李子 布丁 .

圣诞布丁。

¾ ['el bi:] .
¾ lb .
¾ 磅 .

¾磅

['flaʊər] ([ɔ:r] 1½)
flour (or 1½ breakfastcups)
面粉 (或者 1½ 早餐杯)

面粉（或1.5杯早餐粉）

[ˌtu:'tu:] [hi:pt] ['ti:spu:n,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 heaped teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
2 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2 满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

[steɪl] [bred] [krʌmz]
stale **bread** **crumbs**
陈旧 面包 面包屑

干面包屑

1½ ['el biː] .
1½ **lb** **.**
1½ 磅 .

1.5磅

['suːɪt]
suet
羊脂

羊脂

[ˌtuːˈtuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['reɪzɪnz]
raisins
葡萄干

葡萄干

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

[sɪks] [egz]
6 **eggs**
6 鸡蛋

6个鸡蛋

- [ɑːz] . ['ʃʊgər] ([braʊn])
10 **ozs** **.** **sugar** **(** **brown** **)**
- 盎司 . 糖 (棕色的)

10盎司红糖

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ɑːməndz]
almonds
杏仁

杏仁

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[mɪkst] ['kændid] [piːl]
mixed **candied** **peel**
混合 脯 果皮

混合蜜饯果皮

[sɔːlt][ænd; ənd][spaɪs][tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **spice** **to** **taste**
盐 和 香料 到 品尝

盐和香料适量

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [wel] [tə'geðər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd] [θriː] -
Mix **ingredients** **well** **together** **,** **and** **add** **6** **eggs** **well** **beaten** **,** **and** **three** **-**
混合 原料 出色地 一起 , 和 添加 6 鸡蛋 出色地 被打败 , 和 三 -
['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ;
quarters **of** **a** **pint** **of** **milk** **;**
四分之一 的 一个 品脱 的 牛奶 ;

将所有材料充分混合，加入 6 个打散的鸡蛋和四分之三品脱牛奶；

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [tuː] , [ænd; ənd][bɔɪl][eɪt]['aʊərz] , [ɔːr] [fɔːr] , [ænd; ənd][bɔɪl][sɪks]['aʊərz] .
divide **into** **two** **,** **and** **boil** **8** **hours** **,** **or** **four** **,** **and** **boil** **6** **hours** **.**
划分 进入 二 , 和 熬 8 小时 , 或者 四 , 和 熬 6 小时 .

分成两份，煮8小时；或者分成四份，煮6小时。

['dəunʌts] .
DOUGHNUTS **.**
甜甜圈 .

甜甜圈。

3½ ['flaʊər]
3½ **breakfastcups** **flour**
3½ 早餐杯 面粉

3.5 杯早餐面粉

[wʌn] ['ʃʊgər]
1 **breakfastcup** **sugar**
1 早餐杯 糖

杯早餐糖

½ ['bʌtər]
½ **breakfastcup** **butter**
½ 早餐杯 黄油

半杯早餐黄油

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[θriː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

½ ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

[biːt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [egz] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] ['beɪs(ə)n] , [rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] ,
Beat sugar and eggs together in a separate basin , rub butter into flour ,
打 糖 和 鸡蛋 一起 在 一个 分离 盆地 , 擦 黄油 进入 面粉 ,

在另一个盆中将糖和鸡蛋打散，将黄油揉搓进面粉中，

[ˌeɪ diː 'diːlt][sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [mɪks] [wel] , [ðen] [mɪks]['flaʊər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd]
add salt and baking powder , mix well , then mix flour with the eggs and
添加 盐 和 烘烤 粉末 , 混合 出色地 , 然后 混合 面粉 和 这 鸡蛋 和
['ʃʊgər] ,
sugar ,
糖 ,

加入盐和泡打粉，搅拌均匀，然后将面粉与鸡蛋和糖混合。

[roʊl][aʊt] , [kʌt]['ɪntuː] [raʊndz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd] ; [sɜːrv] [hɑːt] .
roll out , cut into rounds , and fry in hot lard ; serve hot .
卷 出去 , 切 进入 回合 , 和 炒 在 热的 猪油 ; 服务 热的 .

摊开，切成圆片，用热猪油煎炸；趁热食用。

“ [lʌv] [ɪn][ə; eɪ] — — ”
“ LOVE IN A — — ”
“ 爱 在 一个 — — ”

“LOVE IN A ——”

“ [duː][juː; jʊ] [lʌv] [ˌem 'iː] ? ” [sed] [ðə; ði][kʌp][tuː; tə][ðə; ði]['kʌstərd] .
“ Do you love me ? ” said the cup to the custard .
“ 做 你 爱 我 ? ” 说 这 杯子 到 这 蛋奶冻 .

“你爱我吗？”杯子问奶油冻。

“ [aɪm][dʒʌst] ['brɪmɪŋ] [ʌp][ɪn][juː; jʊ] , ” [rɪ'plaɪd] [ðə; ði]['kʌstərd] .
“ I'm just brimming up in you , ” replied the custard .
“ 我是 只是 充满 向上 在 你 , ” 回复 这 蛋奶冻 .

“我感觉自己快要被你淹没了，”蛋奶冻回答道。

“ [juː; jʊ] [swiːt] [θɪŋ] , ” ['ænsər] [ðə; ði][kʌp] .
“ You sweet thing , ” answered the cup .
“ 你 甜的 事物 , ” 回答 这 杯子 .

“你这小甜心，”杯子回答道。

“ [dɪ'laɪtf(ə)l] .
“ Delightful .
“ 愉快 .

“愉快。

” [ə; eɪ]['goʊldən] [ruːl] . — [hoʊld][fæst][tuː; tə] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [gʊd] . [-]
” A Golden Rule . — Hold fast to that which is good . [17]
” 一个 金的 规则 . — 抓住 快速地 到 那 哪个 是 好的 . [-]

“黄金法则——坚守良善。[17]

[mɪns] [paɪz] .
MINCE PIES .
剁碎 馅饼 .

肉馅饼。

[ɪn'griːdiənts] . — [mɪns] [miːt] , [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nsi] , [ænd; ənd] [pʌf] [ɔːr] [ʃɔːrt] [peɪst] ['resəpɪz] ([siː]
Ingredients . — Mince meat , a sufficiency , and puff or short paste Recipes (see
原料 . — 剁碎 肉 , 一个 充足性 , 和 噗 或者 短的 粘贴 食谱 (看
[peɪdʒ] -) .
page 18) .
页 -) .

配料——肉末、适量酥皮或酥脆面糊。食谱（见第 18 页）。

[roʊl] [aʊt] [ðə; ði] [peɪst] [tuː; tə][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l] ['θɪknəs] , [laɪn][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['pæti] [pænz] ,

Roll	out	the	paste	to	a	suitable	thickness	,	line	with	it	the	patty	pans	,
卷	出去	这	粘贴	到	一个	合适的	厚度	,	线	和	它	这	肉饼	平底锅	,

将面糊擀至合适的厚度，铺入馅饼模具中。

['priːviəsli] [wel] ['bʌtərd] ; [pʊt][ɪn] [iːtʃ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪns] [miːt] , [meɪk] [lɪdz][ʌv; əv] [peɪst] ,

previously	well	buttered	;	put	in	each	sufficient	mince	meat	,	make	lids	of	paste	,
之前	出色地	涂黄油的	;	放	在	每个	充足的	剁碎	肉	,	制作	盖子	的	粘贴	,

事先涂抹好黄油；放入适量的肉馅，用面糊做成盖子，

['kʌvər]['oʊvər] , [pres] ['laɪtli] [æt; ət][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] , ['niːtli] [trɪm] [raʊnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] ,

cover	over	,	press	lightly	at	the	edges	,	neatly	trim	round	with	a	knife	,
覆盖	超过	,	按	轻轻	在	这	边缘	,	整齐地	修剪	圆形的	和	一个	刀	,

盖好，轻轻按压边缘，用刀整齐地修剪出圆形。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	in	a	moderately	quick	oven	.
和	烤	在	一个	中等程度	快的	烤箱	.

用中速烤箱烘烤。

[wen] [dʌn] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] [waɪt] ['ʃʊgər] .

When	done	,	sprinkle	with	powdered	white	sugar	.
什么时候	完毕	,	撒	和	粉末状	白色的	糖	.

完成后，撒上白砂糖粉。

[mɪns] [miːt] .

MINCE	MEAT	.
剁碎	肉	.

肉末。

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['æplz] ([peəd] [ænd; ənd] [kɔːrd])

apples	(	pared	and	cored	)
苹果	(	精简	和	核心	)

苹果（去皮去核）

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['reɪzɪnz] ([stoʊnd])

raisins	(	stoned	)
葡萄干	(	吸食大麻	)

葡萄干（去石的）

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

['su:ɪt] ([tʃɑ:pt] [faɪn])
suet **(** **chopped** **fine** **)**
羊脂 (切碎 美好的)

牛油（切碎）

¾ ['el bi:] .
¾ **lb** **.**
¾ 磅 .

¾磅

[mɪkst] ['kændid] [pi:l] ([tʃɑ:pt])
mixed **candied** **peel** **(** **chopped** **)**
混合 腩 果皮 (切碎)

混合蜜饯果皮（切碎）

½ ['el bi:] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ [paɪnt]['brændi] ([ɔ:r][wʌn])
½ **pint** **brandy** **(** **or** **1** **breakfastcup** **)**
½ 品脱 白兰地 (或者 1 早餐杯)

半品脱白兰地（或1杯早餐杯）

¼ [paɪnt] ['ʃeri] ([ɔ:r] ½)
¼ **pint** **sherry** **(** **or** **½** **breakfastcup** **)**
¼ 品脱 雪利酒 (或者 ½ 早餐杯)

¼ 品脱雪利酒（或 ½ 杯早餐杯）

[wʌn] [smɔ:l] ['nʌtmeg] (['greɪtɪd])
1 **small** **nutmeg** **(** **grated** **)**
1 小的 肉豆蔻 (磨碎的)

1个小肉豆蔻（磨碎）

[wʌn] [dɪ'zɜ:rtˌspu:nfʊl] ['paʊdərd] ['sɪnəmən]
1 **dessertspoonful** **powdered** **cinnamon**
1 甜点勺 粉末状 肉桂

1 甜点勺肉桂粉

[wʌn] [dɪ'zɜ:rtˌspu:nfʊl] [sɔ:lt]
1 **dessertspoonful** **salt**
1 甜点勺 盐

甜点勺盐

[ðə; ði][dʒu:s][ʌv; əv] [tu:] [smɔ:l] ['ɔ:rɪndʒɪz]
The **juice** **of** **two** **small** **oranges**
这 汁 的 二 小的 橙子

两个小橙子的汁

[ðə; ði][dʒu:s][ʌv; əv] [tu:] [smɔ:l] ['lɛmənz]
The **juice** **of** **two** **small** **lemons**
这 汁 的 二 小的 柠檬

两个小柠檬的汁

[ðə; ði] [pi:l] [ʌv; əv][wʌn] [i:tʃ] ['greɪtɪd]
The **peel** **of** **one** **each** **grated**
这 果皮 的 一 每个 磨碎的

将每份果皮磨碎

[pʊt] ['æplz] [ænd; ənd]['reɪzɪnz] [θruː] ['mɪnsər] , [ðen] [mɪks][wɪð; wɪθ][ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [wel]

Put	**apples**	**and**	**raisins**	**through**	**mincer**	**,**	**then**	**mix**	**with**	**all**	**other**	**ingredients**	**well**
放	苹果	和	葡萄干	通过	绞肉机	,	然后	混合	和	全部	其他	原料	出色地

[tə'geðər] ,

together	**,**
一起	,

将苹果和葡萄干用绞肉机绞碎，然后与其他所有食材充分混合。

[pʊt]['ɪntuː]['dʒɑːrz] , [wɪð; wɪθ] [piːs] [ʌv; əv]['peɪpər][ɑːn][tɑːp] ['dɪpt] [ɪn]['brændi] , [ðen] ['kʌvər] .

put	**into**	**jars**	**,**	**with**	**piece**	**of**	**paper**	**on**	**top**	**dipped**	**in**	**brandy**	**,**	**then**	**cover**	**.**
放	进入	罐子	,	和	片	的	纸	在	顶部	浸入	在	白兰地	,	然后	覆盖	.

放入罐中，上面放一张浸过白兰地的纸，然后盖上盖子。

['mɑːrməleɪd] [tʃiːz] [keɪks] .

MARMALADE	**CHEESE**	**CAKES**	**.**
果酱	奶酪	蛋糕	.

橘子酱芝士蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['mɑːrməleɪd]

2	**tablespoonfuls**	**marmalade**
2	汤匙	果酱

2汤匙橘子酱

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[melt][ðə; ði] ['bʌtər] , [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['mɑːrməleɪd] .

Melt	**the**	**butter**	**,**	**beat**	**the**	**eggs**	**,**	**and**	**add**	**to**	**marmalade**	**.**
熔化	这	黄油	,	打	这	鸡蛋	,	和	添加	到	果酱	.

将黄油融化，打散鸡蛋，然后加入橘子酱中。

[laɪn] ['pæti] [pænz][wɪð; wɪθ] [pʌf] [peɪst] ([siː] ['resəpi][peɪdʒ] -) , [pɔːr] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] ,

Line	**patty**	**pans**	**with**	**puff**	**paste**	**(**	**see**	**recipe**	**page**	**18**	**)**	**,**	**pour**	**in**	**the**	**mixture**	**,**
线	肉饼	平底锅	和	噗	粘贴	(	看	食谱	页	-	)	,	倒	在	这	混合物	,

在馅饼模具内壁涂上酥皮糊（参见食谱第18页），倒入混合物，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] . [-]

and	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**	**[**	**18**	**]**
和	烤	在	一个	快的	烤箱	.	[	-	]

然后在烤箱中快速烘烤。[18]

[pleɪn] [pʌf] ['peɪstri] .

PLAIN	**PUFF**	**PASTRY**	**.**
清楚的	噗	糕点	.

原味酥皮。

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

['sɛvən][ɑːz] .
7 **ozs** **.**
7 盎司 .

7盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['wɔːtər][tuː; tə][mɪks]
Water **to** **mix**
水 到 混合

加水混合

[moʊd] . — [pleɪs] [ðə; ði]['flaʊər][ɑːn][ə; eɪ]['peɪstri] - [bɔːrd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bʌtər] ,
Mode **.** **—** **Place** **the** **flour** **on** **a** **pastry** **-** **board** **with** **the** **butter** **,**
模式 . — 地方 这 面粉 在 一个 糕点 - 木板 和 这 黄油 ,

做法：将面粉和黄油放在糕点板上，

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['bʌtər] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] , [ðen] [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,
chop **the** **butter** **into** **the** **flour** **with** **a** **knife** **,** **then** **put** **into** **a** **basin** **,**
劈 这 黄油 进入 这 面粉 和 一个 刀 , 然后 放 进入 一个 盆地 ,

用刀将黄油切碎拌入面粉中，然后放入盆中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] .
add **baking** **powder** **,** **and** **sufficient** **water** **to** **make** **a** **soft** **dough** **.**
添加 烘烤 粉末 , 和 充足的 水 到 制作 一个 柔软的 面团 .

加入泡打粉，并加入适量的水揉成柔软的面团。

[roʊl][aʊt] ['sevrəl] [taɪmz] .
Roll **out** **several** **times** **.**
卷 出去 一些 时代 .

反复滚动几次。

[ʃɔːrt] ['peɪstri] .
SHORT **PASTRY** **.**
短的 糕点 .

酥皮点心。

[wʌn] ['flaʊər] , [pɪntʃ] [sɔːlt]
1 **breakfastcup** **flour** **,** **pinch** **salt**
1 早餐杯 面粉 , 捏 盐

1 杯早餐粉，少许盐

[fɔːr][ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd]
butter **or** **lard**
黄油 或者 猪油

黄油或猪油

½ ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoonful Edmonds ' Baking Powder
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

['wɔːtər][tuː; tə][mɪks]
Water to mix
水 到 混合

加水混合

[moʊd] . — [rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Mode . — Rub the butter into the flour , add salt , baking powder ,
模式 . — 擦 这 黄油 进入 这 面粉 , 添加 盐 , 烘烤 粉末 ,

做法：将黄油揉搓进面粉中，加入盐、泡打粉，

[ænd; ənd]['wɔːtər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][fɜːrm] [doʊ] .
and water a little at a time to make a firm dough .
和 水 一个 小的 在 一个 时间 到 制作 一个 公司 面团 .

一点一点地加水，揉成一个硬面团。

[roʊl] [aʊt] [tuː; tə][rɪ'kwaɪərd] ['θɪknəs] .
Roll out to required thickness .
卷 出去 到 必需的 厚度 .

擀至所需厚度。

['jɔːkʃə] [tʃiːz] [keɪks] .
YORKSHIRE CHEESE CAKES .
约克郡 奶酪 蛋糕 .

约克郡芝士蛋糕。

[wʌn] ['tiːkʌp] ['kɜːdz]
1 teacup curds
1 茶碗 凝乳

1 茶杯凝乳

[wʌn][ɑːz] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[wʌn][ɑːz] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kʌrənts]
1 tablespoon currants
1 汤匙 醋栗

1汤匙醋栗

[moʊd] . — [kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['kɜːdz] , [mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts]

Mode	**.**	**—**	**Cream**	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**mix**	**with**	**the**	**curds**	**,**	**mix**	**all**	**ingredients**
模式	.	—	奶油	黄油	和	糖	,	混合	和	这	凝乳	,	混合	全部	原料

[tə'geðər] .

together	**.**
一起	.

模式——将黄油和糖搅打成奶油状，与凝乳混合，将所有原料混合在一起。

[fɪl] ['pæti] - [pænz] , [laɪnd][wɪð; wɪθ]['peɪstri] .

Fill	**patty**	**-**	**pans**	**,**	**lined**	**with**	**pastry**	**.**
充满	肉饼	-	平底锅	,	衬里	和	糕点	.

将馅料填入铺有酥皮的馅饼模具中。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði][kɜːrd] , [bɔɪl][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

To	**prepare**	**the**	**curd**	**,**	**boil**	**2**	**quarts**	**of**	**milk**	**,**
到	准备	这	凝乳	,	熬	2	夸脱	的	牛奶	,

制作凝乳时，将2夸脱牛奶煮沸。

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] [pɔːr] [ɪn] ['iːðər] ½ [paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ɔːr] ['bʌtərmɪlk] [tuː; tə][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]

and	**as**	**it**	**rises**	**pour**	**in**	**either**	**½**	**pint**	**of**	**vinegar**	**or**	**buttermilk**	**to**	**turn**	**it**
和	作为	它	上升	倒	在	任何一个	½	品脱	的	醋	或者	酪乳	到	转动	它

[tuː; tə]['kɜːdz] .

to	**curds**	**.**
到	凝乳	.

当它开始膨胀时，倒入 ½ 品脱醋或酪乳，使其凝固成凝乳。

[drɔː] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər] , [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] ,

Draw	**the**	**pan**	**to**	**side**	**of**	**the**	**fire**	**,**	**let**	**it**	**stand**	**5**	**minutes**	**,**
画	这	平底锅	到	边	的	这	火	,	让	它	站立	5	分钟	,

将平底锅移至火边，静置5分钟。

[ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

then	**strain**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
然后	拉紧	通过	一个	筛	.

然后用筛子过滤。

['peɪstri] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] — [mʌst; məst][biː; bi] [beɪkt]

Pastry	**requires**	**a**	**hot**	**oven**	**;**	**if**	**it**	**contains**	**baking**	**powder**	**—**	**must**	**be**	**baked**
糕点	需要	一个	热的	烤箱	; 如果		它	包含	烘烤	粉末	—	必须	是	烘焙

[æt; ət][wʌns] . [-]

at	**once**	**.**	**[**	**19**	**]**
在	一次	.	[	-	]

糕点需要高温烤箱；如果含有泡打粉，则必须立即烘烤。[19]

['æp(ə)l] ['sænwɪtʃ] .

APPLE	**SANDWICH**	**.**
苹果	三明治	.

苹果三明治。

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[mɪns] [ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː] ['æplz]
Mince **2** **or** **3** **apples**
剁碎 2 或者 3 苹果

将2到3个苹果剁碎

[wʌn] ['kʌpfʊl] [kliːn] ['kʌrənts]
1 **cupful** **clean** **currants**
1 一杯 干净的 醋栗

杯干净的醋栗

[wʌn] [piːs] [ʌv; əv] [piːl]
1 **piece** **of** **peel**
1 片 的 果皮

片果皮

[wʌn] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] ['sɪnəmən]
1 **dessertspoonful** **cinnamon**
1 甜点勺 肉桂

甜点勺肉桂

[wʌn] ['lemən]
1 **lemon**
1 柠檬

1个柠檬

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[moʊd] . — [rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [meɪk] ['ɪntuː][ə; eɪ][fɜːrm] [doʊ]
Mode **.** **—** **Rub** **butter** **into** **flour** **,** **then** **add** **baking** **powder** **,** **make** **into** **a** **firm** **dough**
模式 . — 擦 黄油 进入 面粉 , 然后 添加 烘烤 粉末 , 制作 进入 一个 公司 面团
[wɪð; wɪθ]['wɔːtər] .
with **water** **.**
和 水 .

制作方法：将黄油揉入面粉中，然后加入泡打粉，加水揉成硬面团。

[roʊl] [aʊt] [tuː; tə][rɪˈkwaɪərd] ['θɪknəs] ; [mɪns] [ɔːl] ['ʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðər] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn]
Roll **out** **to** **required** **thickness** **;** **mince** **all** **other** **ingredients** **together** **,** **and** **mix** **in**
卷 出去 到 必需的 厚度 ; 剁碎 全部 其他 原料 一起 , 和 混合 在
[eg] [læst] .
egg **last** **.**
蛋 最后的 .

将面团擀至所需厚度；将所有其他配料一起剁碎，最后拌入鸡蛋。

[pleɪs] [mɪns] [bɪ'twiːn] ['peɪstri] , [ænd; ənd] [beɪk] .

Place	mince	between	pastry	,	and	bake	.
地方	剁碎	之间	糕点	,	和	烤	.

将肉馅夹在酥皮之间，烘烤。

[ə; eɪ] [gʊd] [paɪ] [krʌst] .

A	GOOD	PIE	CRUST	.
一个	好的	馅饼	地壳	.

好的派皮。

[fɔːr] ['flaʊər]

4	breakfastcups	flour
4	早餐杯	面粉

4杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	heaped	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	level	teaspoon	salt
1	等级	茶匙	盐

平茶匙盐

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['bʌtər] ([lɑːrd][ɔːr] ['drɪpɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [juːst])

butter	(	lard	or	dripping	may	be	used	)
黄油	(	猪油	或者	滴落	可能	是	用过的	)

黄油（也可以用猪油或滴油代替）

[mɪks] [wel] [tə'geðər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd][roʊl] [aʊt] .

Mix	well	together	,	then	add	2	cups	of	water	,	and	roll	out	.
混合	出色地	一起	,	然后	添加	2	杯子	的	水	,	和	卷	出去	.

充分混合后，加入 2 杯水，擀开。

[ðɪs] [meɪks] [laɪt] [peɪst] [fɔːr; fər][paɪz] , [tɑːts] , ['kʌstərd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

This	makes	light	paste	for	pies	,	tarts	,	custard	,	etc	.
这	制作	光	粘贴	为了	馅饼	,	蛋挞	,	蛋奶冻	,	ETC	.

这样可以做成轻盈的馅料，用于制作馅饼、蛋挞、蛋奶冻等。

['kɔːrnɪʃ] ['pæsti; 'peɪsti] .

CORNISH	PASTY	.
康沃尔郡	糊状物	.

康沃尔馅饼。

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['peɪstri]

pastry
糕点

糕点

[wʌn] ['tikʌpˌfʊl] [rɔː] [pə'teɪtoʊ]

1	teacupful	raw	potato
1	一杯茶	生的	土豆

茶杯生土豆

[wʌn] ['tikʌpˌfʊl] [rɔː] [miːt]
1 **teacupful** **raw** **meat**
1 一杯茶 生的 肉

茶杯生肉

[ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [tʃɑːpt] [faɪn]
A **small** **piece** **of** **onion** **chopped** **fine**
一个 小的 片 的 洋葱 切碎 美好的

一小块切碎的洋葱

½ ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

¼ ['tispʊnˌfʊl] ['pepər]
¼ **teaspoonful** **pepper**
¼ 一茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [koʊld] ['wɔːtər] [ɔːr] ['greɪvi]
3 **tablespoonfuls** **cold** **water** **or** **gravy**
3 汤匙 寒冷的 水 或者 肉汁

3汤匙冷水或肉汁

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ɑːn] [ə; eɪ] [pleɪt] , [roʊl] ['peɪstri] ['ɪntuː] [æn; ən] ['oʊv(ə)l] [ʃeɪp] ,
Mix **all** **ingredients** **together** **on** **a** **plate** **,** **roll** **pastry** **into** **an** **oval** **shape** **,**
混合 全部 原料 一起 在 一个 盘子 , 卷 糕点 进入 一个 椭圆形 形状 ,

将所有材料混合在盘子里，将面团擀成椭圆形。

[pʊt] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɑːn] [ðə; ði] [peɪst] , [wet] [ðə; ði] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] , [ænd; ənd] [prɪk] [wel] .
put **the** **mixture** **on** **the** **paste** **,** **wet** **the** **edges** **on** **the** **top** **,** **and** **prick** **well** **.**
放 这 混合物 在 这 粘贴 , 湿的 这 边缘 在 这 顶部 , 和 刺 出色地 .

将混合物涂在糊状物上，将顶部边缘沾湿，并用叉子扎紧。

[brʌʃ] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [eg] [ɔːr] [mɪlk] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [hæf] -
Brush **over** **a** **little** **egg** **or** **milk** **,** **and** **bake** **in** **a** **hot** **oven** **for** **about** **half** **-**
刷子 超过 一个 小的 蛋 或者 牛奶 , 和 烤 在 一个 热的 烤箱 为了 关于 一半 -
[æn; ən] - ['aʊər] . [-]
an **-** **hour** **.** **[** **20** **]**
一个 - 小时 . [-]

在表面刷上少许蛋液或牛奶，放入热烤箱烘烤约半小时。[20]

[ˌtestə'məʊniːəlz] .
TESTIMONIALS **.**
用户评价 .

用户评价。

[ˌtaʊmə'ruːnuːi] ,
Taumarunui **,**
陶马鲁努伊 ,

陶马鲁努伊

['noʊv] . 8th , - .
Nov **.** **8th** **,** **1911** **.**
十一月 . 8th , - .

1911年11月8日。

[tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] , [ɛs'kwɑɪər] . ,
T **.** **J** **.** **Edmonds** **,** **Esq** **.** **,**
T . J . 埃德蒙兹 , 先生 . ,

TJ Edmonds，律师

['kraɪstʃɜːrtʃ] .
Christchurch .
基督城 .

基督城。

[dɪr] [sɜːr] , — [æt; ət][ðə; ðɪ] ['levɪn] [ænd; ənd][ˌhɔːroʊ'weɪnuːə] ['ɔːtəm] [ʃoʊz] [aɪ][wʌz; wəz] [ə'wɔrdɪd] -
Dear Sir , — At the Levin and Horowhenua Autumn Shows I was awarded 10
亲爱的 先生 , — 在 这 莱文 和 霍罗芬努阿 秋天 演出 我 曾是 获奖 -
[fəːsts] ,
Firsts ,
第一 ,

尊敬的先生：——在莱文和霍罗芬努瓦秋季展览会上，我获得了10个一等奖，

[θriː]['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['haɪli] [kə'mendid] ['praɪzɪz][fɔːr; fər] [keɪks] ,
3 Seconds , and 2 Highly Commended Prizes for Cakes ,
3 秒 , 和 2 高度 赞扬 奖品 为了 蛋糕 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [meɪd] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
etc . , made with your Baking Powder .
ETC . , 制成 和 你的 烘烤 粉末 .

3 秒，以及 2 个使用您的泡打粉制作的蛋糕等食品的优秀奖。

[aɪ]['ɔːlweɪz] [ˌrekə'mend] [jʊr; jər] ['paʊdər] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ðɪ][best][aɪ][hæv; həv][juːst] .
I always recommend your Powder , as it is the best I have used .
我 总是 推荐 你的 粉末 , 作为 它 是 这 最好的 我 有 用过的 .

我一直推荐你们的粉末，因为它是我用过的最好的。

[jɔːrz] ['feɪθfəli] ,
Yours faithfully ,
此致 忠实 ,

此致，

['mɪsɪz] . [eɪtʃ] . ['brɑːmli] .
MRS . H . BROMLEY .
太太 . H . 布罗姆利 .

H·布罗姆利夫人。

- ['ɑːksfərd] [striːt] ,
17 Oxford Street ,
- 牛津 街道 ,

牛津街17号

[saʊθ] [dʌ'niːdɪn] .
South Dunedin .
南 但尼丁 .

南达尼丁。

[tuː; tə][tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] ,
To T . J . Edmonds ,
到 T . J . 埃德蒙兹 ,

致TJ Edmonds，

[aɪ][hæv; həv] [juːst] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [fɔːr; fər] - ['jɪrz] , [ænd; ənd] [wʊd] [nɑːt] [θɪŋk] [ʌv; əv]['juːzɪŋ]
I have used your Baking Powder for 14 years , and would not think of using
我 有 用过的 你的 烘烤 粉末 为了 - 年 , 和 会 不是 思考 的 使用
['eni] ['ʌðər] .
any other .
任何 其他 .

我使用你们的泡打粉已经14年了，根本不会考虑使用其他品牌。

[wen] [aɪ][fɜːrst] [æskt] [maɪ]['groʊsər][fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] , [hiː; hi][dɪd][nɑːt] [noʊ] ['eniθɪŋ] [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] ,
When I first asked my grocer for it , he did not know anything about it ,
什么时候 我 第一的 问 我的 杂货商 为了 它 , 他 做过 不是 知道 任何事物 关于 它 ,

我第一次问杂货店老板要这个的时候，他一无所知。

[soʊ][hiː; hi] [sent] [tuː; tə] ['kraɪstʃɜːrtʃ] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [naʊ] [hæz; həz] [gʊd] ['seɪlz] .

so	he	sent	to	Christchurch	for	it	,	and	now	has	good	sales	.
所以	他	发送	到	基督城	为了	它	,	和	现在	有	好的	销售量	.

所以他从基督城订购了这种材料，现在销量很好。

[aɪ][hæv; həv] [ˌɪntrə'duːst] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['meni] [ʌv; əv][maɪ] [frendz] , [ænd; ənd][ɔːl][ɑːr; ər] [mɔːr] [ðæn; ðən]

I	have	introduced	it	to	many	of	my	friends	,	and	all	are	more	than
我	有	介绍	它	到	许多	的	我的	朋友们	,	和	全部	是	更多的	比

['sætɪsfaɪd] .

satisfied	.
使满意	.

我把它介绍给了我的很多朋友，他们都非常满意。

[maɪ] ['dɔːtər] - [ɪn] - [lɔː] [rɪ'siːvd] ['sekənd] [praɪz] [ɪn][ðə; ði] ['wɪntər] [ʃoʊ] [ðə; ði][fɜːrst] [jɪr] [ʃiː; ʃi]

My	daughter	-	in	-	law	received	Second	Prize	in	the	Winter	Show	the	first	year	she
我的	女儿	-	在	-	法律	已收到	第二	奖	在	这	冬天	展示	这	第一的	年	她

[kəm'piːtid] ;

competed	;
竞争	;

我儿媳妇第一次参加冬季展览会就获得了二等奖；

[ʃiː; ʃi] [juːst] [jʊr; jər] ['paʊdər] .

she	used	your	Powder	.
她	用过的	你的	粉末	.

她用了你的粉。

[jɔːrz] [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['mɪsɪz] . ['siːmɔː] .

Yours	etc	.	,	MRS	.	SEYMOUR	.
此致	ETC	.	,	太太	.	西摩	.

此致，西摩夫人。

['kiːɔɹ][ˈɔːrə] [tiː] [ruːmz; rʊmz] ,

Kia	Ora	Tea	Rooms	,
起亚	奥拉	茶	房间	,

Kia Ora 茶室，

- ,

Tahunanui	,
-	,

塔胡纳努伊

['nelsn] .

Nelson	.
纳尔逊	.

纳尔逊。

['mɪstər] . [tiː] . [dʒeɪ] . ['ɛdməndz] .

Mr	.	T	.	J	.	Edmonds	.
先生	.	T	.	J	.	埃德蒙兹	.

TJ·埃德蒙兹先生。

[dɪr] [sɜːr] , — ['æftər]['juːzɪŋ] “ ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ” [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['pɪriəd] [ɪk'stendɪŋ]

Dear	Sir	,	—	After	using	“	Edmonds	'	Prize	Baking	Powder	”	for	a	period	extending
亲爱的	先生	,	—	后	使用	“	埃德蒙兹	-	奖	烘烤	粉末	”	为了	一个	时期	扩展

['oʊvər][ten] ['jɪrz] ,

over	ten	years	,
超过	十	年	,

尊敬的先生：——在使用“Edmonds' Prize Baking Powder”超过十年之后，

[aɪ][hæv; həv] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði][kən'kluːʒ(ə)n] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [best] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] ,

I	have	come	to	the	conclusion	that	it	is	the	best	on	the	market	,
我	有	来	到	这	结论	那	它	是	这	最好的	在	这	市场	,

我的结论是，它是市面上最好的产品。

[ænd; ənd] ['haɪli] [ˌrekə'mend] [ɔ:l] [hu:] [hæv; həv][nɑ:t][traɪd][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][du:][soʊ] [wɪ'ðaʊt] [dɪ'leɪ] .

and	highly	recommend	all	who	have	not	tried	it	to	do	so	without	delay	.
和	高度	推荐	全部	WHO	有	不是	尝试	它	到	做	所以	没有	延迟	.

强烈建议所有尚未尝试过的人立即尝试。

['mɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

太太。

[ti:] . [dʒeɪ] . ['wɪlsn] .

T	.	J	.	WILSON	.
T	.	J	.	威尔逊	.

TJ·威尔逊。

[mɑ:rtʃ] 23rd , - .

March	23rd	,	1911	.
行进	23rd	,	-	.

1911年3月23日。

- ,

Kaponga	,
-	,

卡蓬加

[ˌtærə'nɑ:ki] .

Taranaki	.
塔拉纳基	.

塔拉纳基。

['mɪstər] . ['ɛdməndz] .

Mr	.	Edmonds	.
先生	.	埃德蒙兹	.

埃德蒙兹先生。

[dɪr] [sɜ:r] , — [aɪ][hæv; həv] [bɪn] [ə; eɪ][bɪg]['ju:zər][ʌv; əv][jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [fɔ:r; fər][ðə; ði][læst]

Dear	Sir	,	—	I	have	been	a	big	user	of	your	Baking	Powder	for	the	last
亲爱的	先生	,	—	我	有	到过	一个	大的	用户	的	你的	烘烤	粉末	为了	这	最后的

['sev(ə)n] ['jɪrz] .

seven	years	.
七	年	.

尊敬的先生：——在过去的七年里，我一直是贵公司泡打粉的忠实用户。

[aɪ][hæv; həv] [wʌn] ['praɪzɪz][æt; ət] ['veriəs] [ʃoʊz] [fɔ:r; fər][maɪ] ['kʊkɪŋ] ,

I	have	won	prizes	at	various	Shows	for	my	cooking	,
我	有	韩元	奖品	在	各种各样的	演出	为了	我的	烹饪	,

我曾在各种烹饪比赛中获得奖项，

[ænd; ənd][aɪ][hæv; həv]['ɔ:lweɪz] [ju:st] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

and	I	have	always	used	your	Baking	Powder	.
和	我	有	总是	用过的	你的	烘烤	粉末	.

我一直都用你们的泡打粉。

[aɪ][ju:z] 1½ [tɪnz][ə; eɪ] [mʌnθ] , [ænd; ənd]['ɔ:lweɪz] [rɪ'fju:z] ['eni] ['ʌðər] ['ɔ:fərd] [tu:; tə][ˌem 'i:] .

I	use	1½	tins	a	month	,	and	always	refuse	any	other	offered	to	me	.
我	使用	1½	罐头	一个	月	,	和	总是	拒绝	任何	其他	提供	到	我	.

我一个月用掉 1.5 罐，而且总是拒绝别人给我提供的其他任何东西。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ] . [ti:] . ['fɪlɪps] . [-]

MRS	.	A	.	T	.	PHILLIPS	.	[	21	]
太太	.	一个	.	T	.	菲利普斯	.	[	-	]

菲利普斯夫人。[21]

['ɪŋglɪʃ]	[kwiːn]	[keɪks]	.
ENGLISH	**QUEEN**	**CAKES**	**.**
英语	女王	蛋糕	.

英式女王蛋糕。

[fɔːr]	[egz]
4	**eggs**
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[ðer; ðər]	[weɪt]	[ɪn]	['bʌtər]	,	['ʃʊgər]	[ænd; ənd]	['flaʊər]
Their	**weight**	**in**	**butter**	**,**	**sugar**	**and**	**flour**
他们的	重量	在	黄油	,	糖	和	面粉

它们按黄油、糖和面粉的重量计算

[wʌn]	['tiːspuːn]	['ɛdməndz]	-	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]
1	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[fɔːr]	[ɑːz]	.
4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

['fleɪvərɪŋ]	[tuː; tə]	[teɪst]
Flavouring	**to**	**taste**
调味	到	品尝

根据口味调味

[biːt]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	['ʃʊgər]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[kriːm]	,	[ðen]	[biːt]	[ɪn]	[egz]	.
Beat	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**then**	**beat**	**in**	**eggs**	**.**
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	然后	打	在	鸡蛋	.

将黄油和糖搅打成奶油状，然后加入鸡蛋搅打均匀。

[mɪks]	['kʌrənts]	[wɪð; wɪθ]	['flaʊər]	[ænd; ənd]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	,	[ænd; ənd]	[ˌeɪ diː 'diː]	[tuː; tə]	['mɪkstʃər]	.
Mix	**currants**	**with**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
混合	醋栗	和	面粉	和	烘烤	粉末	,	和	添加	到	混合物	.

将葡萄干与面粉和泡打粉混合，然后加入混合物中。

[beɪk]	[ɪn]	[hɑːt]	['ʌv(ə)n]	.
Bake	**in**	**hot**	**oven**	**.**
烤	在	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

['ræzberi]	[di'laits]	.
RASPBERRY	**DELIGHTS**	**.**
覆盆子	美味	.

覆盆子甜点。

[ˌtuː'tuː]	['teɪbl,spuːnfʊl]	['ʃʊgər]
2	**tablespoonfuls**	**sugar**
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[wʌn]	[eg]
1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['bʌtər]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

½ ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['flaʊər]
1 **teaspoonful** **flour**
1 一茶匙 面粉

1茶匙面粉

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['kʌstərd] ['paʊdər]
1 **tablespoonful** **Edmonds** **'** **Custard** **Powder**
1 一汤匙 埃德蒙兹 - 蛋奶冻 粉末

汤匙埃德蒙兹牌蛋奶粉

[moʊd] . — [kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] ; [mɪks]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ,
Mode **.** **—** **Cream** **butter** **and** **sugar** **together** **,** **add** **the** **egg** **;** **mix** **flour** **,** **baking** **,**
模式 . — 奶油 黄油 和 糖 一起 , 添加 这 蛋 ; 混合 面粉 , 烘烤 ,
[ænd; ənd] ['kʌstərd] ['paʊdər] [tə'geðər] ,
and **custard** **powder** **together** **,**
和 蛋奶冻 粉末 一起 ,

做法：将黄油和糖搅打至顺滑，加入鸡蛋；将面粉、泡打粉和吉士粉混合在一起。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][baɪ] [dɪ'griːz] [tuː; tə]['mɪkstʃər] .
and **add** **by** **degrees** **to** **mixture** **.**
和 添加 经过 学位 到 混合物 .

然后分次加入混合物中。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] ['pæti] - [tɪnz][ɑːn][koʊld]['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ten] ['mɪnɪts] .
Place **in** **greased** **patty** **-** **tins** **on** **cold** **oven** **shelf** **,** **and** **bake** **ten** **minutes** **.**
地方 在 涂油 肉饼 - 罐头 在 寒冷的 烤箱 架子 , 和 烤 十 分钟 .

将面团放入抹了油的馅饼模具中，放在冷的烤箱架上，烘烤十分钟。

[wen] ['nɪrli] [beɪkt] , [pleɪs] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ræzberi] [dʒæm][ɑːn] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [ðen]
When **nearly** **baked** **,** **place** **a** **teaspoonful** **of** **raspberry** **jam** **on** **each** **,** **and** **then**
什么时候 几乎 烘焙 , 地方 一个 一茶匙 的 覆盆子 果酱 在 每个 , 和 然后
[beɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɔːŋgər] .
bake **a** **little** **longer** **.**
烤 一个 小的 更长 .

快烤好时，在每个饼上放一茶匙覆盆子果酱，然后再烤一会儿。

['tʃelsi] [bʌnz] .
CHELSEA **BUNS** **.**
切尔西 面包 .

切尔西面包。

[ˌtuːˈtuː] ['flaʊər]
2 **breakfastcups** **flour**
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[ˌtuːˈtuː] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **heaped** **teaspoons** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
2 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['ʃʊgər]
2 **tablespoonfuls** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[spaɪs] , [ænd; ənd] [mɪlk] [tuː; tə] [mɪks]
Spice **,** **and** **milk** **to** **mix**
香料 , 和 牛奶 到 混合

香料和牛奶混合

[rʌb] [ɔːl] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðər] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [tuː; tə] [dɪˈzaɪrd] [peɪst] , [roʊl] [aʊt] ,
Rub **all** **dry** **ingredients** **together** **,** **mix** **with** **milk** **to** **desired** **paste** **,** **roll** **out** **,**
擦 全部 干燥 原料 一起 , 混合 和 牛奶 到 想要的 粘贴 , 卷 出去 ,

将所有干料混合揉搓，与牛奶调成所需的糊状，擀开即可。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [spaɪs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] ['juːʒuəl] . [-]
cover **with** **spice** **,** **and** **sugar** **,** **and** **bake** **as** **usual** **.** **[** **22** **]**
覆盖 和 香料 , 和 糖 , 和 烤 作为 通常 . [-]

撒上香料和糖，然后像往常一样烘烤。[22]

['ɑːmənd] ['fɪŋgərz] .
ALMOND **FINGERS** **.**
杏仁 手指 .

杏仁手指饼干。

[wʌn] [ʌv; əv] ['flaʊər]
1 **breakfastcup** **of** **flour**
1 早餐杯 的 面粉

1 杯早餐面粉

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][joʊk][ʌv; əv] [eg] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Beat **butter** **and** **sugar** **to** **a** **cream** **,** **add** **yolk** **of** **egg** **,** **and** **beat** **well** **.**
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 添加 蛋黄 的 蛋 , 和 打 出色地 .

将黄油和糖打发至奶油状，加入蛋黄，搅拌均匀。

[mɪks]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tə'geðər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
Mix **flour** **and** **baking** **powder** **together** **,** **and** **add** **to** **mixture** **with** **the**
混合 面粉 和 烘烤 粉末 一起 , 和 添加 到 混合物 和 这
[hænd] .
hand **.**
手 .

将面粉和泡打粉混合在一起，然后用手加入混合物中。

[peɪst] [mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [stɪf] .
Paste **must** **be** **very** **stiff** **.**
粘贴 必须 是 非常 僵硬的 .

糊状物必须非常稠。

[roʊl] [aʊt] [θɪn] .
Roll **out** **thin** **.**
卷 出去 薄的 .

擀成薄片。

[meɪk] [ðə; ði]['aɪsɪŋ][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [eg] , [spred] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [peɪst] .
Make **the** **icing** **with** **the** **white** **of** **the** **egg** **,** **spread** **on** **top** **of** **paste** **.**
制作 这 糖霜 和 这 白色的 的 这 蛋 , 传播 在 顶部 的 粘贴 .

用蛋清做成糖霜，涂抹在面糊上。

[pleɪs] [tʃɑːpt] ['ɑːməndz] [ɑːn] .
Place **chopped** **almonds** **on** **.**
地方 切碎 杏仁 在 .

撒上切碎的杏仁。

[kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgərz] ; [beɪk] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Cut **into** **fingers** **;** **bake** **moderate** **oven** **.**
切 进入 手指 ; 烤 缓和 烤箱 .

切成条状；用中温烤箱烘烤。

[rɪtʃ] [plʌm] [keɪk] .
RICH **PLUM** **CAKE** **.**
富有的 李子 蛋糕 .

浓郁的李子蛋糕。

[teɪk] ½ ['el biː] .
Take **½** **lb** **.**
拿 ½ 磅 .

取 ½ 磅。

['bʌtər] , [ænd; ənd] ½ ['el biː] .
butter **,** **and** **½** **lb** **.**
黄油 , 和 ½ 磅 .

黄油，以及 ½ 磅。

['ʃʊgər] , [biːt] [ðiːz] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hænd][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [egz] ,
sugar **,** **beat** **these** **well** **together** **with** **the** **hand** **to** **a** **cream** **,** **add** **4** **eggs** **,**
糖 , 打 这些 出色地 一起 和 这 手 到 一个 奶油 , 添加 4 鸡蛋 ,

将糖和这些材料用手充分搅拌成奶油状，加入4个鸡蛋，

[wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [biːt] [wel] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ,

one	**at**	**a**	**time**	**,**	**beat**	**well**	**into**	**the**	**butter**	**and**	**sugar**	**,**
一	在	一个	时间	,	打	出色地	进入	这	黄油	和	糖	,

一次加入一种糖，充分搅拌均匀，使其与黄油和糖混合。

['laɪtli] [mɪks][ɪn][ˌtuːˈtuː] [ʌv; əv]['flaʊər] ['priːviəsli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][wʌn] [hiːpt]

lightly	**mix**	**in**	**2**	**breakfastcups**	**of**	**flour**	**previously**	**mixed**	**with**	**one**	**heaped**
轻轻	混合	在	2	早餐杯	的	面粉	之前	混合	和	一	堆积如山

['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

teaspoon	**of**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**	**,**
茶匙	的	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,

将两杯早餐杯面粉与一满茶匙埃德蒙兹泡打粉混合均匀后，轻轻拌入面糊中。

[ðen] ['laɪtli] [mɪks][ɪn] ½ ['el biː] .

then	**lightly**	**mix**	**in**	**½**	**lb**	**.**
然后	轻轻	混合	在	½	磅	.

然后轻轻拌入 ½ 磅。

[sʌl'tɑːnəz] .

sultanas	**.**
苏丹娜	.

苏丹娜葡萄干。

[beɪk] [æt; ət][wʌns] ['θɜːrəli] [ɪn] ['ferli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**at**	**once**	**thoroughly**	**in**	**fairly**	**quick**	**oven**	**.**
烤	在	一次	彻底	在	相当	快的	烤箱	.

用温度适中的烤箱立即彻底烤熟。

['bʌfəloʊ] [keɪk] .

BUFFALO	**CAKE**	**.**
水牛	蛋糕	.

水牛蛋糕。

1¼ ['flaʊər]

1¼	**breakfastcups**	**flour**
1¼	早餐杯	面粉

1¼ 杯早餐面粉

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

¾ ['ʃʊgər]

¾	**breakfastcup**	**sugar**
¾	早餐杯	糖

¾ 杯早餐糖

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] ['biːtn] , [mɪks]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**add**	**eggs**	**beaten**	**,**	**mix**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**,**
奶油	黄油	和	糖	,	添加	鸡蛋	被打败	,	混合	面粉	和	烘烤	粉末	,

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃər] ,

and	**add**	**to**	**mixture**	**,**
和	添加	到	混合物	,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入打散的鸡蛋，混合面粉和泡打粉，然后加入混合物中。

[ðen] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [θɪn] .

then	**enough**	**milk**	**to**	**make**	**thin**	**.**
然后	足够的	牛奶	到	制作	薄的	.

然后加入适量牛奶稀释。

[kʊk] [ɪn] [spʌndʒ] ['sænwɪtʃ] [tɪnz] .

Cook	**in**	**sponge**	**sandwich**	**tins**	**.**
厨师	在	海绵	三明治	罐头	.

用海绵三明治模具烹制。

[pʊt] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ]['lemən] ['hʌni] [ɔːr] ['ræzberi] [dʒæm] .

Put	**together**	**with**	**lemon**	**honey**	**or**	**raspberry**	**jam**	**.**
放	一起	和	柠檬	蜂蜜	或者	覆盆子	果酱	.

可搭配柠檬蜂蜜或覆盆子果酱。

['aɪsɪŋ][ɑːn][tɑːp] . [-]

Icing	**on**	**top**	**.**	**[**	**23**	**]**
糖霜	在	顶部	.	[	-	]

锦上添花。[23]

[smɔːl] [keɪks] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

SMALL	**CAKES**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
小的	蛋糕	(	没有	鸡蛋	)	.

小蛋糕（不含鸡蛋）。

[θriː][ɑːz] . ['bʌtər] ([ɔːr] ['drɪpɪŋ])

3	**ozs**	**.**	**butter**	**(**	**or**	**dripping**	**)**
3	盎司	.	黄油	(	或者	滴落	)

3盎司黄油（或滴油）

[θriː][ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ ['el biː] . ['flaʊər] ([ɔːr][wʌn])

½	**lb**	**.**	**flour**	**(**	**or**	**1**	**breakfastcup**	**)**
½	磅	.	面粉	(	或者	1	早餐杯	)

½磅面粉（或1杯早餐粉）

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒər]

1	**teaspoonful**	**ground**	**ginger**
1	一茶匙	地面	姜

1茶匙姜粉

[wʌn] [hiːpt] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]

1	**heaped**	**teaspoonful**	**Edmonds**	**'**	**Egg**	**Powder**
1	堆积如山	一茶匙	埃德蒙兹	-	蛋	粉末

满茶匙埃德蒙兹蛋粉

[mɪlk] [tuː; tə] [mɪks] [əˈbaʊt] ¼ [paɪnt] .

Milk	**to**	**mix**	**about**	**¼**	**pint**	**.**
牛奶	到	混合	关于	¼	品脱	.

加入约 1/4 品脱牛奶。

['sɔːfn] ['bʌtər] [ɔːr] ['drɪpɪŋ] [ɪf] ['veri] [hɑːrd] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .

Soften	**butter**	**or**	**dripping**	**if**	**very**	**hard**	**,**	**add**	**sugar**	**and**	**beat**	**to**	**a**	**cream**	**.**
软化	黄油	或者	滴落	如果	非常	难的	,	添加	糖	和	打	到	一个	奶油	.

将黄油软化（如果太硬则用黄油汁），加入糖并搅打成奶油状。

['slaɪtli] [wɔːrm] [ðə; ðɪ] [mɪlk] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [baɪ] [dɪ'griːz] .

Slightly	**warm**	**the**	**milk**	**,**	**and**	**beat**	**it**	**in**	**by**	**degrees**	**.**
轻微地	温暖的	这	牛奶	,	和	打	它	在	经过	学位	.

将牛奶稍微加热，然后分次搅拌进去。

[stɜːr] [ɪn] ['laɪtli] [ðə; ðɪ] ['flaʊər] ['priːviəsli] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [eg] ['paʊdər] , [graʊnd] ['dʒɪndʒər] ,

Stir	**in**	**lightly**	**the**	**flour**	**previously**	**sifted**	**with**	**the**	**Egg**	**powder**	**,**	**ground**	**ginger**	**,**
搅拌	在	轻轻	这	面粉	之前	筛过的	和	这	蛋	粉末	,	地面	姜	,

将之前过筛的面粉、蛋粉和姜粉轻轻拌入面糊中。

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [drɑːp] [ɪn] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn] [ə; eɪ] [koʊld] ['beɪkɪŋ] [treɪ] ,

and	**half**	**a**	**saltspoon**	**of**	**salt**	**,**	**drop**	**in**	**spoonfuls**	**on**	**a**	**cold**	**baking**	**tray**	**,**
和	一半	一个	盐匙	的	盐	,	降低	在	一勺	在	一个	寒冷的	烘烤	托盘	,

再加半勺盐，用勺子舀到冷的烤盘上，

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] ['oʊvər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] .

sprinkle	**a**	**little**	**sugar**	**over**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**for**	**about**	**ten**	**minutes**	**.**
撒	一个	小的	糖	超过	,	和	烤	在	热的	烤箱	为了	关于	十	分钟	.

撒上少许糖，放入高温烤箱烘烤约十分钟。

[ðə; ðɪ] ['mɪkstʃər] [fɔːr; fər] [ðiːz] [ænd; ənd] [ɔːl] ['eglɪs] [keɪks] [mʌst; məst] [biː; bi] ['ferli] [fɜːrm] ,

The	**mixture**	**for**	**these**	**and**	**all**	**eggless**	**cakes**	**must**	**be**	**fairly**	**firm**	**,**
这	混合物	为了	这些	和	全部	无蛋	蛋糕	必须	是	相当	公司	,

这些以及所有无蛋蛋糕的面糊都必须比较稠。

[ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['spuːnˌfʊlz] [paɪld] [haɪ] [ɑːn] [ðə; ðɪ] ['beɪkɪŋ] [treɪ] .

and	**the**	**spoonfuls**	**piled**	**high**	**on**	**the**	**baking**	**tray**	**.**
和	这	一勺	堆积	高的	在	这	烘烤	托盘	.

烤盘上堆满了满满几勺面糊。

['ɛlsiːz] ['fɪŋgərz] .

ELSIE'S	**FINGERS**	**.**
艾尔西的	手指	.

艾尔西的手指。

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[θriː] [ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [smɔːl] [kʌps] [ˈflaʊər]

2	small	cups	flour
2	小的	杯子	面粉

2小杯面粉

1½ ['tiːspuːn,fʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] (['ɛdməndz] -)

1½	teaspoonfuls	Baking	Powder	(	Edmonds	'	)
1½	茶匙	烘烤	粉末	(	埃德蒙兹	-	)

1½茶匙泡打粉（埃德蒙兹牌）

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd]['flaʊər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

Beat	butter	and	sugar	,	add	egg	and	flour	mixed	with	baking	powder	,
打	黄油	和	糖	,	添加	蛋	和	面粉	混合	和	烘烤	粉末	,

搅打黄油和糖，加入鸡蛋和混合了泡打粉的面粉，

[roʊl] [smɔːl] ['piːsɪz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][hændz] , [dɪp][ɪn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn][koʊld] [treɪ] ;

roll	small	pieces	between	the	hands	,	dip	in	sugar	,	and	put	on	cold	tray	;
卷	小的	件	之间	这	双手	,	蘸	在	糖	,	和	放	在	寒冷的	托盘	;

将小块面团搓成球状，蘸上糖，放在冷托盘上；

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [tɪl] ['slaɪtli] [braʊn] .

bake	in	moderate	oven	till	slightly	brown	.
烤	在	缓和	烤箱	直到	轻微地	棕色的	.

用中等温度的烤箱烘烤至微黄。

['paɪklɪts] .

PIKELETS	.
小煎饼	.

小煎饼。

[wʌn] ['flaʊər]

1	breakfastcup	flour
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[wʌn] [dɪ'zɜːrt,spuːnfʊl] ['ʃʊgər]

1	dessertspoonful	sugar
1	甜点勺	糖

甜点勺糖

[wʌn] [eg] ([wel] ['biːtn])

1	egg	(	well	beaten	)
1	蛋	(	出色地	被打败	)

个鸡蛋（打散）

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoon	Edmonds	'	Baking	Powder
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

¾ [mɪlk]

¾	breakfastcup	milk
¾	早餐杯	牛奶

¾ 杯早餐牛奶

[wʌn][ɑːz] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[mɪks]['flaʊər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tə'geðər] , [ðen] [mɪks] [eg] [ænd; ənd]
Mix flour , sugar , and Edmonds ' Baking Powder together , then mix egg and
混合 面粉 , 糖 , 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 一起 , 然后 混合 蛋 和
[mɪlk] ,
milk ,
牛奶 ,

将面粉、糖和埃德蒙兹泡打粉混合在一起，然后将鸡蛋和牛奶混合在一起。

[meɪk] [ə; eɪ] [wel] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd] [mɪks] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst]
make a well in centre of dry ingredients , and mix to a smooth paste
制作 一个 出色地 在 中心 的 干燥 原料 , 和 混合 到 一个 光滑的 粘贴
[wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
with milk .
和 牛奶 .

在干料中间挖个坑，加入牛奶搅拌成光滑的糊状。

[kʊk] [ɪn] [smɔːl] [lɑːts] [ɑːn] [hɑːt] [griːst] ['gɜːrdl] . [-] [-]
Cook in small lots on hot greased girdle . [24] [26]
厨师 在 小的 很多 在 热的 涂油 腰带 . [-] [-]

在涂有油脂的热铁板上分小批量烹煮。[24][26]

[rə'neɪz] ['kɪsɪz] .
RENE'S KISSES .
雷内的 吻 .

蕾妮的吻。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['kɔːrnflaʊər]
cornflour
玉米粉

玉米粉

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['flaʊər]

flour
面粉

面粉

[fɔːr] [egz]

4	eggs
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] ['biːtn] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [mɪks] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['flaʊər] ,

Cream	butter	and	sugar	,	add	eggs	beaten	and	flavouring	,	mix	baking	powder	,	flour	,
奶油	黄油	和	糖	,	添加	鸡蛋	被打败	和	调味	,	混合	烘烤	粉末	,	面粉	,

搅打黄油和糖，加入打散的鸡蛋和调味料，混合泡打粉和面粉。

[ænd; ənd]['kɔːrnflaʊər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃər] ; [mɪks][ʌn'tɪl] [kwaɪt] [laɪt] ,

and	cornflour	,	and	add	to	mixture	;	mix	until	quite	light	,
和	玉米粉	,	和	添加	到	混合物	;	混合	直到	相当	光	,

加入玉米淀粉，搅拌至混合物变得蓬松。

[drɑːp][ɪn] ['tiːspuːn] [lɑːts][ɑːn][koʊld]['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [wen] [koʊld] ,

drop	in	teaspoon	lots	on	cold	oven	shelf	,	bake	in	quick	oven	;	when	cold	,
降低	在	茶匙	很多	在	寒冷的	烤箱	架子	,	烤	在	快的	烤箱	;	什么时候	寒冷的	,

将茶匙舀入冷烤箱架上，快速烘烤；冷却后，

['fæsn] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][dʒæm] .

fasten	together	with	jam	.
系	一起	和	果酱	.

用果酱粘合。

[spʌndʒ] ['sænwɪtʃ] .

SPONGE	SANDWICH	.
海绵	三明治	.

海绵三明治。

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] ([smɔːl])

1	cup	sugar	(	small	)
1	杯子	糖	(	小的	)

杯糖（小杯）

[wʌn][kʌp]['flaʊər] ([smɔːl])

1	cup	flour	(	small	)
1	杯子	面粉	(	小的	)

1 杯面粉（小杯）

½ ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoon Edmonds ' Baking Powder
½ 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [wel] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [mɪkst] ;
Beat eggs and sugar well , then add flour and baking powder mixed ;
打 鸡蛋 和 糖 出色地 , 然后 添加 面粉 和 烘烤 粉末 混合 ;

充分搅拌鸡蛋和糖，然后加入混合好的面粉和泡打粉;

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n][ɪn] ['sænwɪtʃ] [tɪnz] .
bake in hot oven in sandwich tins .
烤 在 热的 烤箱 在 三明治 罐头 .

用三明治模具在高温烤箱中烘烤。

[spʌndʒ] [roʊl] .
SPONGE ROLL .
海绵 卷 .

海绵卷。

[wʌn][kʌp]['flaʊər]
1 cup flour
1 杯子 面粉

1 杯面粉

[wʌn] [tiː] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 tea cup sugar
1 茶 杯子 糖

茶杯糖

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon Edmonds ' Baking Powder
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər]
2 tablespoons cold water
2 汤匙 寒冷的 水

2汤匙冷水

['meθəd] . — [biːt] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] ['frɔːθi] , [sɪft]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Method . — Beat eggs and sugar till stiff and frothy , sift flour and baking powder ,
方法 . — 打 鸡蛋 和 糖 直到僵硬的 和 泡沫状的 , 筛 面粉 和 烘烤 粉末 ,

方法——将鸡蛋和糖打发至硬性发泡，筛入面粉和泡打粉，

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ,
add water to eggs and sugar ,
添加 水 到 鸡蛋 和 糖 ,

将水加入鸡蛋和糖中，

[ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['sɪftɪd] ['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['laɪtli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] , [pɔːr] ['ɪntuː]

then	**stir**	**in**	**the**	**sifted**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**lightly**	**and**	**quickly**	**,**	**pour**	**into**
然后	搅拌	在	这	筛过的	面粉	和	烘烤	粉末	轻轻	和	迅速地	,	倒	进入

[griːst] [tɪn] ,

greased	**tin**	**,**
涂油	锡	,

然后轻轻快速地拌入过筛的面粉和泡打粉，倒入抹了油的烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n][frʌm; frəm][eɪt][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**from**	**8**	**to**	**10**	**minutes**	**.**
和	烤	在	热的	烤箱	从	8	到	-	分钟	.

放入预热好的烤箱烘烤 8 至 10 分钟。

[ðɪs] ['resəpi] [wɪl] ['ɔːlsoʊ] [sɜːrv] [fɔːr; fər][ə; eɪ][dʒæm] ['sænwɪtʃ] . [-]

This	**recipe**	**will**	**also**	**serve**	**for**	**a**	**Jam**	**Sandwich**	**.**	**[**	**27**	**]**
这	食谱	将要	还	服务	为了	一个	果酱	三明治	.	[	-	]

这个食谱也适用于制作果酱三明治。[27]

['krɪsməs] [keɪk] .

CHRISTMAS	**CAKE**	**.**
圣诞节	蛋糕	.

圣诞蛋糕。

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['reɪzɪnz]

raisins
葡萄干

葡萄干

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[sʌl'tɑːnəz]

sultanas
苏丹娜

苏丹娜

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[mɪkst] [piːl]
mixed peel
混合 果皮

混合果皮

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['ɑːməndz]
almonds
杏仁

杏仁

[fɔːr] ['flaʊər]
4 breakfastcups flour
4 早餐杯 面粉

4杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['ʃʊgər]
2 breakfastcups sugar
2 早餐杯 糖

2杯早餐糖

- [egz]
10 eggs
- 鸡蛋

10个鸡蛋

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 heaped teaspoon Edmonds - Baking Powder
1 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[waɪn] [glæs] ['brændi]
Wine glass brandy
葡萄酒 玻璃 白兰地

葡萄酒杯白兰地

[biːt] ['bʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [ðen] [egz] [wʌn][baɪ][wʌn] ([ʌn'biːtn]) ;
Beat butter to a cream , add sugar , then eggs one by one (unbeaten) ;
打 黄油 到 一个 奶油 , 添加 糖 , 然后 鸡蛋 一 经过 一 (不败) ;

将黄油打发至奶油状，加入糖，然后一个一个地加入鸡蛋（无需打发）;

[mɪks] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn] , [ðen] [fruːt] [dredʒd] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] .
mix baking powder with flour , and put in , then fruit dredged with flour .
混合 烘烤 粉末 和 面粉 , 和 放 在 , 然后 水果 疏浚 和 面粉 .

将泡打粉与面粉混合，放入碗中，然后将水果裹上面粉。

['brændi] .
Brandy .
白兰地 .

白兰地。

[kʊk] 4½ ['aʊərz] , ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Cook 4½ hours , moderate oven .
厨师 4½ 小时 , 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烤 4.5 小时。

[ɪk'spres] [keɪks] .
EXPRESS **CAKES** **.**
表达 蛋糕 .

快捷蛋糕。

[wʌn] ['flaʊər]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[wʌn] ['tiːkʌp] ['ʃʊgər]
1 **teacup** **sugar**
1 茶碗 糖

茶杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoonfuls** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ **cup** **milk**
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

(['es(ə)ns] [və'nɪlə] [ɔːr] ['lemən])
(**Essence** **vanilla** **or** **lemon** **)**
(本质 香草 或者 柠檬)

（香草或柠檬香精）

[mɪks] ['flaʊər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tə'geðər] , [biːt] [ɪn] [ðə; ðiː] [egz]
Mix **flour** **,** **sugar** **,** **and** **Edmonds** **'** **baking** **powder** **together** **,** **beat** **in** **the** **eggs**
混合 面粉 , 糖 , 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 一起 , 打 在 这 鸡蛋
[ænd; ənd] [mɪlk] ,
and **milk** **,**
和 牛奶 ,

将面粉、糖和埃德蒙兹泡打粉混合在一起，然后加入鸡蛋和牛奶搅拌均匀。

[pʊt] ['ɪntuː] [smɔːl] [griːst] [tɪnz] .
put **into** **small** **greased** **tins** **.**
放 进入 小的 涂油 罐头 .

装入抹了油的小罐子里。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **moderate** **oven** **about** **20** **minutes** **.**
烤 在 缓和 烤箱 关于 - 分钟 .

用中等温度的烤箱烘烤约20分钟。

[nuː] ['ziːlənd] [bʌnz] .
NEW **ZEALAND** **BUNS** **.**
新的 新西兰 面包 .

新西兰面包。

[wʌn] ['flaʊər]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['ʃʊgər]
1 **tablespoonful** **sugar**
1 一汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **heaped** **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 堆积如山 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[θriː] [ɑːz] .
3 **ozs** **.**
3 盎司 .

3盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [wel]
Rub **the** **butter** **into** **flour** **,** **sugar** **,** **and** **baking** **powder** **,** **then** **add** **the** **egg** **well**
擦 这 黄油 进入 面粉 , 糖 , 和 烘烤 粉末 , 然后 添加 这 蛋 出色地
['biːtn] ,
beaten **,**
被打败 ,

将黄油揉入面粉、糖和泡打粉中，然后加入打散的鸡蛋。

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
and **enough** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **.**
和 足够的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

再加足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[pleɪs] [ɪn] [hiːps] [ɑːn] [koʊld] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] .
Place **in** **heaps** **on** **cold** **greased** **oven** **shelf** **.**
地方 在 堆积如山 在 寒冷的 涂油 烤箱 架子 .

将面团堆放在涂了油的冷烤箱架上。

[beɪk] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] . [-]
Bake **quick** **oven** **10** **to** **15** **minutes** **.** **[** **28** **]**
烤 快的 烤箱 - 到 - 分钟 . [-]

在烤箱中快速烘烤 10 至 15 分钟。[28]

[spʌndʒ] [keɪk] .
SPONGE **CAKE** **.**
海绵 蛋糕 .

海绵蛋糕。

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['flaʊər]
2 **level** **breakfastcups** **flour**
2 等级 早餐杯 面粉

2 层早餐杯面粉

[wʌn]['lev(ə)l] ['ʃʊgər]
1 **level** **breakfastcup** **sugar**
1 等级 早餐杯 糖

杯早餐糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
4 **tablespoons** **milk**
4 汤匙 牛奶

4汤匙牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
2 茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[pɪntʃ] [sɔːlt]
Pinch **salt**
捏 盐

少许盐

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ðen] [biːt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd][mɪlk] .
Beat **the** **eggs** **,** **then** **beat** **in** **the** **sugar** **,** **add** **salt** **and** **milk** **.**
打 这 鸡蛋 , 然后 打 在 这 糖 , 添加 盐 和 牛奶 .

将鸡蛋打散，然后加入糖搅拌均匀，再加入盐和牛奶。

[mɪks]['flaʊər][ænd; ənd] ['paʊdər] [tə'geðər] [ɪn][draɪ] [steɪt] , [ðen] [sɪft][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ; [biːt] [ɔːl] [tə'geðər] ,
Mix **flour** **and** **powder** **together** **in** **dry** **state** **,** **then** **sift** **it** **in** **;** **beat** **all** **together** **,**
混合 面粉 和 粉末 一起 在 干燥 状态 , 然后 筛 它 在 ; 打 全部 一起 ,

面粉和粉末干混，然后过筛加入；搅拌均匀。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
and **bake** **in** **quick** **oven** **.**
和 烤 在 快的 烤箱 .

用快速烤箱烘烤。

[rɑːk] [keɪks] .
ROCK **CAKES** **.**
岩石 蛋糕 .

岩石蛋糕。

[wʌn] ['flaʊər]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]
2 **heaped** **dessertspoonfuls** **sugar**
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

[ˌtuː'tuː][ɑːz] . ['bʌtər] ([ɔːr][lɑːrd])
2 **ozs** **.** **butter** **(** **or** **lard** **)**
2 盎司 . 黄油 (或者 猪油)

2盎司黄油（或猪油）

[wʌn][ɑːz] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

[ɔːr][wʌn] [raʊnd] ['kændid] [piːl]

or	1	round	candied	peel
或者	1	圆形的	脯	果皮

或 1 个圆形糖渍果皮

[wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	dessertspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	甜点勺	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

茶匙埃德蒙兹泡打粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks]

Milk	to	mix
牛奶	到	混合

牛奶混合

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] ([ɔːr][lɑːrd]) ['ɪntuː]['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ðə; ði] [eg]

Rub	the	butter	(	or	lard	)	into	flour	,	then	add	other	dry	ingredients	,	the	egg
擦	这	黄油	(	或者	猪油	)	进入	面粉	,	然后	添加	其他	干燥	原料	,	这	蛋

['biːtn] ,

beaten	,
被打败	,

将黄油（或猪油）揉入面粉中，然后加入其他干料和打散的鸡蛋。

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [doʊ] .

and	sufficient	milk	to	make	stiff	dough	.
和	充足的	牛奶	到	制作	僵硬的	面团	.

以及足够的牛奶，使面团变得硬实。

[pleɪs] [ɪn] ['rɑːki] [ʃeɪps] [ɑːn][koʊld] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] ,

Place	in	rocky	shapes	on	cold	greased	oven	shelf	,
地方	在	岩石	形状	在	寒冷的	涂油	烤箱	架子	,

将物品摆成岩石形状，放在涂了油的冷烤箱架上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] .

and	bake	in	hot	oven	10	or	12	minutes	.
和	烤	在	热的	烤箱	-	或者	-	分钟	.

放入高温烤箱烘烤 10 到 12 分钟。

['tʃɪldrənz] [keɪks] .

CHILDREN'S	CAKES	.
孩子们的	蛋糕	.

儿童蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊər]

2	breakfastcups	flour
2	早餐杯	面粉

2杯早餐粉

[θriː][ɑːz] .

3	ozs	.
3	盎司	.

3盎司

['drɪpɪŋ]

dripping
滴落

滴落

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[sʌl'tɑːnəz]
sultanas
苏丹娜

苏丹娜

[wʌn][ɑːz] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

[piːl]
peel
果皮

果皮

½ ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt]
½ **teaspoonful** **salt**
½ 一茶匙 盐

半茶匙盐

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[moʊd] . — [rʌb] ['drɪpɪŋ] [wel] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Mode **.** **—** **Rub** **dripping** **well** **into** **the** **flour** **,** **add** **all** **dry** **ingredients** **.**
模式 . — 擦 滴落 出色地 进入 这 面粉 , 添加 全部 干燥 原料 .

模式——将滴落的汁液充分揉入面粉中，加入所有干料。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [wel] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['nɪrli] [fʊl] [ʌv; əv][mɪlk] .
Beat **the** **egg** **well** **,** **mix** **with** **a** **breakfastcup** **nearly** **full** **of** **milk** **.**
打 这 蛋 出色地 , 混合 和 一个 早餐杯 几乎 满的 的 牛奶 .

将鸡蛋打散，与几乎装满牛奶的早餐杯混合。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [griːst] ['pæti] - [tɪnz] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]
Mix **all** **together** **,** **and** **bake** **in** **greased** **patty** **-** **tins** **about** **15** **minutes** **.** **[** **29** **]**
混合 全部 一起 , 和 烤 在 涂油 肉饼 - 罐头 关于 - 分钟 . [-]

将所有材料混合在一起，放入抹了油的馅饼模具中烘烤约 15 分钟。[29]

['ʃɔːrtbred] .
SHORTBREAD **.**
酥饼 .

酥饼。

½ ['el biː] . ['flaʊər] ([ɔːr][wʌn])
½ lb . flour (or one breakfastcup)
½ 磅 . 面粉 (或者 一 早餐杯)

半磅面粉（或一杯早餐粉）

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] . ['ʃʊgər] ([ɔːr][ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl])
2 ozs . sugar (or 2 tablespoonfuls)
2 盎司 . 糖 (或者 2 汤匙)

2盎司糖（或2汤匙）

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ðen] [wɜːrk][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] ,
Cream butter and sugar , then work in the flour ,
奶油 黄油 和 糖 , 然后 工作 在 这 面粉 ,

将黄油和糖搅打至顺滑，然后拌入面粉。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə][wɜːrk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ][fɜːrm] [doʊ] .
continue to work until it becomes a firm dough .
继续 到 工作 直到 它 变成 一个 公司 面团 .

继续揉捏，直到面团变得结实。

[pleɪs] ['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'griːst] [tɪn] , [pres] [wel] [daʊn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['nʌklz] , [ðen] [smuːð]
Place into an ungreased tin , press well down with the knuckles , then smooth
地方 进入 一个 未涂油的 锡 , 按 出色地 向下 和 这 指关节 , 然后 光滑的
['oʊvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] ,
over with a knife ,
超过 和 一个 刀 ,

放入未抹油的烤盘中，用指关节用力压实，然后用刀抹平。

[ænd; ənd] [prɪk] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .
and prick with fork .
和 刺 和 叉 .

用叉子扎一下。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n][wʌn]['aʊər] .
Bake in a slow oven 1 hour .
烤 在 一个 慢的 烤箱 1 小时 .

用低温烤箱烘烤1小时。

[kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [waɪlst] [hɑːt][ɪn][ðə; ði][tɪn] .
Cut into shapes whilst hot in the tin .
切 进入 形状 而 热的 在 这 锡 .

趁热在烤盘中切成各种形状。

[fruːt] [keɪk] .
FRUIT CAKE .
水果 蛋糕 .

水果蛋糕。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊər]
2 breakfastcups flour
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[eɪt] [egz]
8 **eggs**
8 鸡蛋

8个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [graʊnd] ['nʌtmeg]
1 **teaspoon** **ground** **nutmeg**
1 茶匙 地面 肉豆蔻

1茶匙磨碎的肉豆蔻

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['kʌrənts]
currants
醋栗

醋栗

[fɔːr][ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['ɑːməndz]
almonds
杏仁

杏仁

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[mɪkst] [piːl]
mixed **peel**
混合 果皮

混合果皮

[moʊd] . — [biːt] ['bʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ðen] [waɪt] [ʌv; əv] [egz] (

Mode	**.**	**—**	**Beat**	**butter**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**then**	**white**	**of**	**eggs**	**(**
模式	.	—	打	黄油	到	一个	奶油	,	添加	糖	逐步地	,	然后	白色的	的	鸡蛋	(

['biːtn] - ['mɪnɪts]) ,

beaten	**10**	**minutes**	**)**	**,**
被打败	-	分钟	)	,

做法：将黄油打发至奶油状，逐渐加入糖，然后加入打发10分钟的蛋清。

[ðen] [joʊk] (['biːtn] - ['mɪnɪts]) , [ðen] ['flaʊər][ænd; ənd] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

then	**yolks**	**(**	**beaten**	**10**	**minutes**	**)**	**,**	**then**	**flour**	**and**	**other**	**ingredients**	**.**
然后	蛋黄	(	被打败	-	分钟	)	,	然后	面粉	和	其他	原料	.

然后加入蛋黄（打发 10 分钟），再加入面粉和其他配料。

[beɪk] 2½ ['aʊərz] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**2½**	**hours**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	2½	小时	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤2.5小时。

[raɪs] [keɪks] .

RICE	**CAKES**	**.**
米	蛋糕	.

米糕。

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

1 杯面粉

½ [kʌp] [graʊnd] [raɪs]

½	**cup**	**ground**	**rice**
½	杯子	地面	米

半杯米粉

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[θriː] [ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **-** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt]
A **pinch** **of** **salt**
一个 捏 的 盐

一小撮盐

[kri:m] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [sɪft][draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] , [wɪsk] [ðə; ði] [eg] [wel] , [ænd; ənd]
Cream **butter** **and** **sugar** **,** **sift** **dry** **ingredients** **together** **,** **whisk** **the** **egg** **well** **,** **and**
奶油 黄油 和 糖 , 筛 干燥 原料 一起 , 拂 这 蛋 出色地 , 和
[mɪks][ɔ:l] ['θɜ:rəli] .
mix **all** **thoroughly** **.**
混合 全部 彻底 .

将黄油和糖搅打至顺滑，将干性材料过筛混合，将鸡蛋充分打散，然后将所有材料彻底混合均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] ['kʌrənts] [ɪf] [laɪkt] .
Add **flavouring** **,** **and** **a** **few** **currants** **if** **liked** **.**
添加 调味 , 和 一个 很少 醋栗 如果 喜欢 .

加入调味料，如果喜欢的话可以加一些葡萄干。

[beɪk] [ɪn] ['pæti] [pænz][ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]
Bake **in** **patty** **pans** **in** **moderate** **oven** **about** **10** **minutes** **.** **[** **30** **]**
烤 在 肉饼 平底锅 在 缓和 烤箱 关于 - 分钟 . [-]

用小烤盘在中等温度的烤箱中烘烤约 10 分钟。[30]

['sʌnbi:m] [keɪk] .
SUNBEAM **CAKE** **.**
阳光 蛋糕 .

阳光蛋糕。

½ ['el bi:] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

½ ['el bi:] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['el bi:] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[sʌl'tɑ:nəz]
sultanas
苏丹娜

苏丹娜

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[piːl]
peel
果皮

果皮

¾ ['el biː] .
¾ lb .
¾ 磅 .

¾磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] [smɔːl] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 small teaspoonful Edmonds ' Baking Powder
1 小的 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1小茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ə; eɪ] [fjuː] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ]
A few almonds and flavouring
一个 很少 杏仁 和 调味

几颗杏仁和调味料

[moʊd] . — [wɪp] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [biːt] [ɪn] [egz] [wʌn][baɪ][wʌn] ,
Mode . — Whip butter and sugar to a cream , beat in eggs one by one ,
模式 . — 鞭 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 打 在 鸡蛋 一 经过 一 ,

操作方法：将黄油和糖搅打成奶油状，然后逐个加入鸡蛋搅打均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [fruːt] , [piːl] , ['ɑːməndz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
then add flour and baking powder , fruit , peel , almonds , and flavouring .
然后 添加 面粉 和 烘烤 粉末 , 水果 , 果皮 , 杏仁 , 和 调味 .

然后加入面粉、泡打粉、水果、果皮、杏仁和调味料。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .
Bake in moderate oven 2 hours .
烤 在 缓和 烤箱 2 小时 .

用中等温度的烤箱烘烤2小时。

['pænkeɪks] .
PANCAKES .
煎饼 .

煎饼。

[ˌtuː'tuː] ['flaʊər]
2 breakfastcups flour
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoonfuls Edmonds ' Prize Baking Powder
2 茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Pinch of salt
捏 的 盐

少许盐

[mɪks] [wel] [ɪn][draɪ] [steɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [egz] , [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [θɪn] ['bætər] .
Mix well in dry state , add two eggs , well beaten , and enough milk to make thin batter .
混合 出色地 在 干燥 状态 , 添加 二 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 和 足够的 牛奶 到 制作 薄的 连击 .

先将干粉充分混合，加入两个打散的鸡蛋，再加入适量牛奶调成稀面糊。

[fraɪ][wɪð; wɪθ][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] .
Fry with lard or butter .
炒 和 猪油 或者 黄油 .

用猪油或黄油煎炸。

['greɪtɪd] [nʌt] [keɪks] .
GRATED NUT CAKES .
磨碎的 坚果 蛋糕 .

碎坚果蛋糕。

1½ ['flaʊər]
1½ breakfastcups flour
1½ 早餐杯 面粉

1.5 杯早餐面粉

¼ ['el biː] . ['desɪkeɪtɪd] ['kəukəˌnʌt] ([ɔːr]['ɑːməndz])
¼ lb . desiccated cocoanut (or almonds)
¼ 磅 . 干燥的 椰子 (或者 杏仁)

¼磅椰蓉（或杏仁）

[sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['ʃʊgər]
6 tablespoonfuls sugar
6 汤匙 糖

6汤匙糖

[fɔːr][ɑːz] .
4 ozs .
4 盎司 .

4盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['tiːkʌp] [mɪlk]
½ teacup milk
½ 茶碗 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]
1 dessertspoonful Edmonds ' Egg Powder
1 甜点勺 埃德蒙兹 - 蛋 粉末

甜点勺 Edmonds 蛋粉

[mɪks]['kəukəˌnʌt][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['flaʊər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [eg] ['paʊdər] .
Mix cocoanut with the flour , sugar , and Egg Powder .
混合 椰子 和 这 面粉 , 糖 , 和 蛋 粉末 .

将椰蓉与面粉、糖和蛋粉混合。

['sɔːfn] [ðə; ði] ['bʌtər] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ,

Soften	**the**	**butter**	**a**	**little**	**,**	**then**	**rub**	**it**	**lightly**	**into**	**the**	**other**	**ingredients**	**,**
软化	这	黄油	一个	小的	,	然后	擦	它	轻轻	进入	这	其他	原料	,

将黄油稍微软化，然后轻轻揉搓到其他食材中。

['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk] ['slaɪtli] [wɔːmd] ,

moisten	**the**	**whole**	**with**	**the**	**milk**	**slightly**	**warmed**	**,**
濡	这	所有的	和	这	牛奶	轻微地	温暖	,

用略微温热的牛奶将整个面团润湿，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ɪn] ['bʌtərd] ['pæti] [pænz] . [-]

and	**bake**	**in**	**moderate**	**quick**	**oven**	**in**	**buttered**	**patty**	**pans**	**.**	**[**	**31**	**]**
和	烤	在	缓和	快的	烤箱	在	涂黄油的	肉饼	平底锅	.	[	-	]

在涂有黄油的馅饼盘中，用中等温度的烤箱快速烘烤。[31]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)
第3/4页

[ˌæftər'nuːn] [tiː] [keɪks] .
AFTERNOON TEA CAKES .
下午 茶 蛋糕 .

下午茶点。

[wʌn] ['flaʊər]
1 breakfastcup flour
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]
2 heaped dessertspoonfuls sugar
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[θriː][ɑːz] . ['bʌtər] ([ɔːr][θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl])
3 ozs . butter (or 3 tablespoonfuls)
3 盎司 . 黄油 (或者 3 汤匙)

3盎司黄油（或3汤匙）

[wʌn] [eg] ([wel] ['biːtn]) [ænd; ənd][sʌm; səm][mɪlk]
1 egg (well beaten) and some milk
1 蛋 (出色地 被打败) 和 一些 牛奶

1 个鸡蛋（打散）和一些牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon Edmonds ' Baking Powder
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[dʒæm] (['ræzberi] [prɪ'fɜːrd])
Jam (raspberry preferred)
果酱 (覆盆子 首选)

果酱（最好是覆盆子果酱）

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [mɪks] [wel] ,
Rub butter into flour , then add sugar and Edmonds ' Baking Powder , mix well ,
擦 黄油 进入 面粉 , 然后 添加 糖 和 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 , 混合 出色地 ,

将黄油揉入面粉中，然后加入糖和埃德蒙兹泡打粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] [doʊ] .
add egg and sufficient milk to make a light dough .
添加 蛋 和 充足的 牛奶 到 制作 一个 光 面团 .

加入鸡蛋和适量牛奶，揉成蓬松的面团。

[roʊl][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][raʊndz] ; [pleɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ræzberi] [dʒæm][ɑːn] [iːtʃ] , [wet][ðə; ðɪ]
Roll and cut into rounds ; place a little raspberry jam on each , wet the
卷 和 切 进入 回合 ; 地方 一个 小的 覆盆子 果酱 在 每个 , 湿的 这
['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ,
edges ,
边缘 ,

擀开后切成圆形；在每个圆形上放少许覆盆子果酱，将边缘沾湿，

[ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [tə'geðər] .
and **press** **them** **together** **.**
和 按 他们 一起 .

然后将它们压在一起。

[pʊt][ɑːn][koʊld] , [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Put **on** **cold** **,** **greased** **oven** **shelf** **,** **and** **bake** **about** **10** **minutes** **.**
放 在 寒冷的 , 涂油 烤箱 架子 , 和 烤 关于 - 分钟 .

放在涂了油的冷烤箱架上，烘烤约 10 分钟。

[raɪs] [keɪks] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .
RICE **CAKES** **(** **Without** **Eggs** **)** **.**
米 蛋糕 (没有 鸡蛋) .

不含鸡蛋的米糕。

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]
1 **cup** **flour**
1 杯子 面粉

1 杯面粉

½ [kʌp] [graʊnd] [raɪs]
½ **cup** **ground** **rice**
½ 杯子 地面 米

半杯米粉

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ [kʌp] [mɪlk] ([gʊd] ['meʒər])
½ **cup** **milk** **(** **good** **measure** **)**
½ 杯子 牛奶 (好的 措施)

半杯牛奶（合适的量）

[wʌn] [hiːpt] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]
1 **heaped** **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Egg** **Powder**
1 堆积如山 一茶匙 埃德蒙兹 - 蛋 粉末

1 满茶匙埃德蒙兹蛋粉

[pɪntʃ] [sɔːlt]
Pinch **salt**
捏 盐

少许盐

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [sɪft][ænd; ənd][mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [seɪm] , [mɪks][ɔːl]

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**sift**	**and**	**mix**	**dry**	**ingredients**	**into**	**same**	**,**	**mix**	**all**
奶油	黄油	和	糖	,	筛	和	混合	干燥	原料	进入	相同的	,	混合	全部

['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][mɪlk] ,

thoroughly	**with**	**the**	**milk**	**,**
彻底	和	这	牛奶	,

将黄油和糖搅打至蓬松，筛入干性材料并与之混合，最后与牛奶充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['pæti] [pænz][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][frʌm; frəm] - [tuː; tə] -

add	**flavouring**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**patty**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**from**	**10**	**to**	**12**
添加	调味	,	和	烤	在	肉饼	平底锅	在	缓和	烤箱	从	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

加入调味料，放入小烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤 10 到 12 分钟。

['wɔːlnʌt] [keɪk] .

WALNUT	**CAKE**	**.**
核桃	蛋糕	.

核桃蛋糕。

[wʌn][lɑːrdʒ][kʌp]['flaʊər]

1	**large**	**cup**	**flour**
1	大的	杯子	面粉

1大杯面粉

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**small**	**cup**	**sugar**
1	小的	杯子	糖

1小杯糖

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['bʌtər]

1	**small**	**cup**	**butter**
1	小的	杯子	黄油

1小杯黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['koʊkoʊ]

1	**tablespoon**	**cocoa**
1	汤匙	可可

1汤匙可可粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn][kʌp] ['wɔːlnʌts]

1	**cup**	**walnuts**
1	杯子	核桃

杯核桃

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wel] ['biːtn] , [mɪks]['koʊkoʊ][wɪð; wɪθ]

Beat	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**	**mix**	**cocoa**	**with**
打	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	添加	鸡蛋	出色地	被打败	,	混合	可可	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] ,

a	**little**	**milk**	**,**
一个	小的	牛奶	,

将黄油和糖打发至奶油状，加入打散的鸡蛋，将可可粉与少量牛奶混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['ʃæloʊ] [keɪk] [tɪn][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

then	add	the	other	ingredients	,	and	bake	in	shallow	cake	tin	in	moderate	oven	.
然后	添加	这	其他	原料	,	和	烤	在	浅的	蛋糕	锡	在	缓和	烤箱	.

然后加入其他配料，放入浅蛋糕模具中，用中等温度的烤箱烘烤。

[wen] [koʊld] , [aɪs][wɪð; wɪθ]['wɔːtər]['aɪsɪŋ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [sʌm; səm]['wɔːlnʌts] [hævd] [ɑːn][tɑːp] . [-]

When	cold	,	ice	with	water	icing	,	and	place	some	walnuts	halved	on	top	.	[	32	]
什么时候	寒冷的	,	冰	和	水	糖霜	,	和	地方	一些	核桃	减半	在	顶部	.	[	-	]

冷却后，淋上冰水，再在上面放上一些切成两半的核桃。[32]

['kʌrənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌbd] [ɪn][ə; eɪ]['kɑːləndər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

Currants	should	be	rubbed	in	a	colander	with	a	little	flour	before	using	.
醋栗	应该	是	摩擦	在	一个	滤器	和	一个	小的	面粉	前	使用	.

使用前，应将葡萄干在滤网中撒上少许面粉搓揉。

[ə; eɪ] [gʊd] [pleɪn] [keɪk] .

A	GOOD	PLAIN	CAKE	.
一个	好的	清楚的	蛋糕	.

一款不错的普通蛋糕。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [tuː] [ʌv; əv]['flaʊər] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ]

Mix	well	together	two	breakfastcups	of	flour	,	two	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking
混合	出色地	一起	二	早餐杯	的	面粉	,	二	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤

['paʊdər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][spaɪs] ,

Powder	,	a	little	salt	and	spice	,
粉末	,	一个	小的	盐	和	香料	,

将两杯早餐杯面粉、两茶匙埃德蒙兹泡打粉、少许盐和香料充分混合在一起。

[ænd; ənd] ¼ ['el biː] . ['ʃʊgər] .

and	¼	lb	.	sugar	.
和	¼	磅	.	糖	.

以及四分之一磅糖。

[rʌb] [ɪn] ½ ['el biː] .

Rub	in	½	lb	.
擦	在	½	磅	.

揉入 ½ 磅。

['bʌtər] , [ðen] [mɪks][ɪn][sɪks][ɑːz] .

butter	,	then	mix	in	6	ozs	.
黄油	,	然后	混合	在	6	盎司	.

黄油，然后拌入 6 盎司。

[sʌl'tɑːnəz] , [ˌtuː'tuː][ɑːz] .

sultanas	,	2	ozs	.
苏丹娜	,	2	盎司	.

苏丹娜葡萄干，2盎司。

['kʌrənts] , [ə; eɪ][fjuː] ['piːsɪz] [slaɪst] [piːl] .

currants	,	a	few	pieces	sliced	peel	.
醋栗	,	一个	很少	件	切片	果皮	.

葡萄干，几片切片果皮。

[biːt] [θriː] [egz] [ænd; ənd][hæf] - ['kʌpfʊl] [mɪlk] [tə'geðər] , [ænd; ənd]['mɔɪs(ə)n][ðə; ði][lɑːt] .

Beat	3	eggs	and	half	-	cupful	milk	together	,	and	moisten	the	lot	.
打	3	鸡蛋	和	一半	-	一杯	牛奶	一起	,	和	濡	这	很多	.

将 3 个鸡蛋和半杯牛奶一起打散，然后全部浸湿。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['θɜːrəli] .

Bake	in	quick	oven	thoroughly	.
烤	在	快的	烤箱	彻底	.

用快速烤箱烤透。

['tʃɔːklət] [keɪks] .
CHOCOLATE **CAKES** **.**
巧克力 蛋糕 .

巧克力蛋糕。

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['flaʊər]
flour
面粉

面粉

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər]
2 **tablespoonfuls** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] ['tʃɔːklət] ([ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] ['koʊkoʊ])
1 **teaspoon** **chocolate** **(** **or** **1½** **teaspoons** **cocoa** **)**
1 茶匙 巧克力 (或者 1½ 茶匙 可可)

1茶匙巧克力（或1.5茶匙可可粉）

½ ['tispʊnˌfʊl] [və'nɪlə] ['es(ə)ns]
½ **teaspoonful** **vanilla** **essence**
½ 一茶匙 香草 本质

½茶匙香草精

½ ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Prize** **Baking** **Powder**
½ 一茶匙 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末

½ 茶匙埃德蒙兹特级泡打粉

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['koʊkoʊ][ænd; ənd]
Beat **butter** **and** **sugar** **together** **,** **then** **add** **flour** **,** **baking** **powder** **,** **cocoa** **and**
打 黄油 和 糖 一起 , 然后 添加 面粉 , 烘烤 粉末 , 可可 和
['es(ə)ns] .
essence **.**
本质 .

先将黄油和糖打发，然后加入面粉、泡打粉、可可粉和香精。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['sænwɪtʃ] [tɪnz] .
Bake **in** **moderate** **oven** **15** **to** **20** **minutes** **in** **sandwich** **tins** **.**
烤 在 缓和 烤箱 - 到 - 分钟 在 三明治 罐头 .

用三明治模具，在中等温度的烤箱中烘烤 15 至 20 分钟。

[aɪs][wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ] .
Ice **with** **chocolate** **icing** **.**
冰 和 巧克力 糖霜 .

巧克力糖霜冰块。

['lemən] ['bɪskɪts] .
LEMON **BISCUITS** **.**
柠檬 饼干 .

柠檬饼干。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

([ɔːr][ˌtuː'tuː]) ['flaʊər]
(**or** **2** **breakfastcups** **)** **flour**
(或者 2 早餐杯) 面粉

（或2杯早餐粉）

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoonful** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['es(ə)ns] [ʌv; əv]['lemən]
Flavour **with** **essence** **of** **lemon**
味道 和 本质 的 柠檬

带有柠檬精华的风味

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [ðen] ['flaʊər][ænd; ənd] ['paʊdər] [mɪkst]
Cream **butter** **and** **sugar** **together** **,** **add** **eggs** **,** **then** **flour** **and** **powder** **mixed**
奶油 黄油 和 糖 一起 , 添加 鸡蛋 , 然后 面粉 和 粉末 混合
[wel] ,
well **,**
出色地 ,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入鸡蛋，然后将面粉和泡打粉充分混合。

[roʊl] [aʊt] [θɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [ænd; ənd] [beɪk] . [-]

roll	out	thin	,	cut	into	shapes	and	bake	.	[	33	]
卷	出去	薄的	,	切	进入	形状	和	烤	.	[	-	]

擀成薄片，切成各种形状，然后烘烤。[33]

[mə'dɪrə] [keɪk] .

MADEIRA	CAKE	.
马德拉岛	蛋糕	.

马德拉蛋糕。

[θriː] [egz] , [ðer; ðər] [weɪt] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər]

3	eggs	,	their	weight	in	butter	and	sugar
3	鸡蛋	,	他们的	重量	在	黄油	和	糖

3个鸡蛋，等量的黄油和糖

[ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][fɔːr] [egz] [ɪn]['flaʊər]

The	weight	of	4	eggs	in	flour
这	重量	的	4	鸡蛋	在	面粉

4个鸡蛋的重量（以面粉计）

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[dʒuːs][ʌv; əv][wʌn] [smɔːl] ['lemən]

Juice	of	one	small	lemon
汁	的	一	小的	柠檬

一个小柠檬的汁

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wʌn][baɪ][wʌn] , [biːt] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] ,

Cream	butter	and	sugar	,	add	eggs	one	by	one	,	beat	well	,	add	lemon	juice	,
奶油	黄油	和	糖	,	添加	鸡蛋	一	经过	一	,	打	出色地	,	添加	柠檬	汁	,

搅打黄油和糖，逐个加入鸡蛋，搅拌均匀，加入柠檬汁。

['flaʊər] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

flour	,	and	baking	powder	.
面粉	,	和	烘烤	粉末	.

面粉和泡打粉。

[beɪk] [ɪn] ['bʌtərd] [keɪk] [tɪn][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt][wʌn]['aʊər] .

Bake	in	buttered	cake	tin	in	moderate	oven	for	about	one	hour	.
烤	在	涂黄油的	蛋糕	锡	在	缓和	烤箱	为了	关于	一	小时	.

在涂抹了黄油的蛋糕模具中，用中等温度的烤箱烘烤约一小时。

[aɪs][ðə; ði][tɑːp] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Ice	the	top	if	desired	.
冰	这	顶部	如果	想要的	.

如果需要，可以在顶部放上冰块。

[deɪt] [keɪk] .

DATE	CAKE	.
日期	蛋糕	.

枣糕。

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[deɪts]
dates
日期

日期

1½ ['flaʊər]
1½ breakfastcups flour
1½ 早餐杯 面粉

1.5 杯早餐面粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoonful Edmonds ' Baking Powder
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ˌtuː'tuː][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ;
Beat butter and sugar to a cream , add eggs 2 at a time ;
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 添加 鸡蛋 2 在 一个 时间 ;

将黄油和糖打发至奶油状，一次加入两个鸡蛋；

[biːt] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['paʊdər] , [ænd; ənd] [fruːt] .
beat well , add flour , powder , and fruit .
打 出色地 , 添加 面粉 , 粉末 , 和 水果 .

充分搅拌，加入面粉、粉末和水果。

[beɪk] [ə'baʊt] 1½ ['aʊərz] .
Bake about 1½ hours .
烤 关于 1½ 小时 .

烘烤约1.5小时。

['pɪrəmɪdz] .
PYRAMIDS .
金字塔 .

金字塔。

[wʌn] ['flaʊər]
1 breakfastcup flour
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoonfuls Edmonds ' Baking Powder
2 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['kɔ:rnflaʊər] ([ɔ:r][pə'teɪtoʊ]['flaʊər])
1 **teaspoonful** **cornflour** **(** **or** **potato** **flour** **)**
1 一茶匙 玉米粉 (或者 土豆 面粉)

1茶匙玉米淀粉（或土豆淀粉）

¼ ['el bi:] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

¼ ['el bi:] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[fɔ:r] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

['fleɪvərɪŋ]
Flavouring
调味

调味

[bi:t] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] , [wel] [wɪsk] [ðə; ði] [egz] , [sɪft][draɪ] [ɪn'gri:diənts]
Beat **butter** **and** **sugar** **to** **a** **cream** **,** **well** **whisk** **the** **eggs** **,** **sift** **dry** **ingredients**
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 出色地 拂 这 鸡蛋 , 筛 干燥 原料
[tə'geðər] ,
together **,**
一起 ,

把黄油和糖打发成奶油状，把鸡蛋打散，把干性材料一起过筛。

[meɪk] [ə; eɪ][hoʊl][ɪn]['sentər][ʌv; əv]['flaʊər] , [ɪn] [wɪtʃ] [pʊt] ['bʌtər] [ænd; ənd] [egz] ,
make **a** **hole** **in** **centre** **of** **flour** **,** **in** **which** **put** **butter** **and** **eggs** **,**
制作 一个 洞 在 中心 的 面粉 , 在 哪个 放 黄油 和 鸡蛋 ,

在面粉中间挖个洞，把黄油和鸡蛋放进去。

[mɪks] ['θɜ:rəli] [bʌt; bət] ['laɪtli] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['fleɪvərɪŋ] [laɪkt] ,
mix **thoroughly** **but** **lightly** **;** **add** **flavouring** **liked** **,**
混合 彻底 但 轻轻 ; 添加 调味 喜欢 ,

充分但轻轻搅拌；加入喜欢的调味料。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔ:l] ['pæti] [pænz][ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]
and **bake** **in** **small** **patty** **pans** **in** **hot** **oven** **for** **about** **10** **minutes** **.** **[** **34** **]**
和 烤 在 小的 肉饼 平底锅 在 热的 烤箱 为了 关于 - 分钟 . [-]

放入小馅饼模具中，在高温烤箱中烘烤约 10 分钟。[34]

['pɪknɪk] ['deɪntiz] .
PICNIC **DAINTIES** **.**
野餐 精致小点心 .

野餐小点心。

1½ ['flaʊər]
1½ breakfastcups flour
1½ 早餐杯 面粉

1.5 杯早餐面粉

[θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['bʌtər]
3 tablespoonfuls butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['ʃʊgər]
2 tablespoonfuls sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]
1 dessertspoonful Edmonds ' Egg Powder
1 甜点勺 埃德蒙兹 - 蛋 粉末

甜点勺 Edmonds 蛋粉

[mɪlk] [tuː; tə] [mɪks]
Milk to mix
牛奶 到 混合

牛奶混合

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː] ['flaʊər] , [ðen] [stɜːr] [ɪn] ['ʃʊgər] , [eg] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [fɜːrm] [doʊ] .
Rub butter into flour , then stir in sugar , egg powder and sufficient milk to make firm dough .
擦 黄油 进入 面粉 , 然后 搅拌 在 糖 , 蛋 粉末 和 充足的 牛奶 到 制作 公司 面团 .

将黄油揉入面粉中，然后加入糖、蛋粉和适量牛奶，揉成硬面团。

[roʊl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [raʊndz] , [pleɪs] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ræzberi] [dʒæm] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] ;
Roll and cut into rounds , place one teaspoonful of raspberry jam in the centre ;
卷 和 切 进入 回合 , 地方 一 一茶匙 的 覆盆子 果酱 在 这 中心 ;

擀开切成圆饼，在中间放一茶匙覆盆子果酱；

[wet] [ðə; ði] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [tə'geðər] .
wet the edges and press them together .
湿的 这 边缘 和 按 他们 一起 .

将边缘沾湿，然后将它们压在一起。

[pleɪs] [ɑːn] [koʊld] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] .
Place on cold greased oven shelf .
地方 在 寒冷的 涂油 烤箱 架子 .

放在涂了油的冷烤箱架上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake 12 minutes .
烤 - 分钟 .

烘烤12分钟。

[siːd] [keɪk] .
SEED CAKE .
种子 蛋糕 .

籽饼。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ ['el bi:] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['flaʊər]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoonful Edmonds ' Baking Powder
1 一茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

['kærəweɪ] [si:d] , ['lemən] [pi:l]
Caraway seed , lemon peel
葛缕子 种子 , 柠檬 果皮

葛缕子籽，柠檬皮

[bi:t] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz] ,
Beat butter and sugar to a cream , then add the eggs ,
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 然后 添加 这 鸡蛋 ,

将黄油和糖打发至奶油状，然后加入鸡蛋。

['bi:tɪŋ] [ɪn][wʌn][baɪ][wʌn][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hænd] ; ['læstli] , [ˌeɪ di: 'di:]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
beating in one by one with the hand ; lastly , add flour and baking powder ,
殴打 在 一 经过 一 和 这 手 ; 最后 , 添加 面粉 和 烘烤 粉末 ,

用手逐一搅拌均匀；最后加入面粉和泡打粉。

[mɪkst] [tə'geðər] , [wɪð; wɪθ] [si:dz] [ænd; ənd] ['lemən] [pi:l] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
mixed together , with seeds and lemon peel as desired .
混合 一起 , 和 种子 和 柠檬 果皮 作为 想要的 .

混合均匀，可根据喜好加入种子和柠檬皮。

['dʒɪndʒər] [keɪk] .
GINGER CAKE .
姜 蛋糕 .

姜饼。

[ˌtu:'tu:] ['flaʊər]
2 breakfastcups flour
2 早餐杯 面粉

2杯早餐粉

[wʌn] ['ti:kʌp] ['ʃʊgər]
1 teacup sugar
1 茶碗 糖

茶杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **baking** **soda**
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tiːkʌp] ['goʊldən] ['sɪrəp]
1 **teacup** **golden** **syrup**
1 茶碗 金的 糖浆

茶杯金黄糖浆

[wʌn] ['tiːkʌp] ['bʌtər]
1 **teacup** **butter**
1 茶碗 黄油

茶杯黄油

[wʌn] ['tiːkʌp] [mɪlk]
1 **teacup** **milk**
1 茶碗 牛奶

茶杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] [graʊnd] ['dʒɪndʒər]
2 **dessertspoonfuls** **ground** **ginger**
2 甜点勺 地面 姜

茶匙姜粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['sɪnəmən]
1 **teaspoonful** **cinnamon**
1 一茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tispʊnˌfʊl] [spaɪs]
½ **teaspoonful** **spice**
½ 一茶匙 香料

半茶匙香料

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd] ['bʌtər] ([meltid]) [læst][ʌv; əv][ɔːl] ;
Mix **dry** **ingredients** **,** **add** **eggs** **well** **beaten** **,** **and** **butter** **(** **melted** **)** **last** **of** **all** **;**
混合 干燥 原料 , 添加 鸡蛋 出色地 被打败 , 和 黄油 (融化) 最后的 的 全部 ;

将干料混合，加入打散的鸡蛋，最后加入融化的黄油;

[beɪk] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] . [-]
bake **three** **-** **quarters** **of** **an** **hour** **.** **[** **35** **]**
烤 三 - 四分之一 的 一个 小时 . [-]

烘烤四十五分钟。[35]

[vɪk'tɔːriə] ['sænwɪtʃ] .
VICTORIA **SANDWICH** **.**
维多利亚 三明治 .

维多利亚三明治。

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['flaʊər]
2 **level** **breakfastcups** **flour**
2 等级 早餐杯 面粉

2 层早餐杯面粉

[wʌn]['lev(ə)l] ['ʃʊgər]

1	level	breakfastcup	sugar
1	等级	早餐杯	糖

杯早餐糖

[fɔːr][ɑːz] .

4	ozs	.
4	盎司	.

4盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Edmonds	'	Baking	Powder
2	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['wɔːtər]

1	small	cup	water
1	小的	杯子	水

1小杯水

['es(ə)ns] ['fleɪvərɪŋ] [tuː; tə] [teɪst]

Essence	flavouring	to	taste
本质	调味	到	品尝

根据口味添加香精调味

[wɔːrm][ðə; ði] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [drɑːp][ɪn][ðə; ði] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Warm	the	butter	,	and	beat	in	the	sugar	,	drop	in	the	eggs	one	at	a	time	,
温暖的	这	黄油	,	和	打	在	这	糖	,	降低	在	这	鸡蛋	一	在	一个	时间	,

将黄油加热，加入糖搅拌均匀，然后一次一个地加入鸡蛋。

[ðen] [ðə; ði]['flaʊər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [mɪkst] , [mʌst; məst][biː; bi] ['laɪtli] ['biːtn] [ɪn] ;

then	the	flour	with	the	baking	powder	mixed	,	must	be	lightly	beaten	in	;
然后	这	面粉	和	这	烘烤	粉末	混合	,	必须	是	轻轻	被打败	在	;

然后将面粉和泡打粉混合，轻轻搅拌均匀;

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd]['wɔːtər]['grædʒuəli] .

add	flavouring	and	water	gradually	.
添加	调味	和	水	逐步地	.

分次加入调味料和水。

[ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [læst][ʌv; əv][ɔːl][tuː; tə] [gɪv] ['betər] [rɪ'zʌlts] .

The	baking	powder	may	be	added	last	of	all	to	give	better	results	.
这	烘烤	粉末	可能	是	额外	最后的	的	全部	到	给	更好的	结果	.

为了获得更好的效果，泡打粉可以最后加入。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	quick	oven	15	minutes	.
烤	在	快的	烤箱	-	分钟	.

用高温烤箱快速烘烤15分钟。

[sʌl'tænə] [keɪk] .

SULTANA	CAKE	.
苏丹娜	蛋糕	.

苏丹娜蛋糕。

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['flaʊər]

flour
面粉

面粉

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[sʌl'tɑːnəz]

sultanas
苏丹娜

苏丹娜

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[fɔːr] [egz]

4	eggs
4	鸡蛋

4个鸡蛋

[θriː][ɑːz] .

3	ozs	.
3	盎司	.

3盎司

[piːl]

peel
果皮

果皮

[wʌn] [hiːpt] ['tispʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	heaped	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	Powder
1	堆积如山	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk]

A	little	milk
一个	小的	牛奶

一点牛奶

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wel] ['biːtn] , [ðen] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ;

Cream	the	butter	and	sugar	together	,	add	eggs	well	beaten	,	then	the	other	ingredients	;
奶油	这	黄油	和	糖	一起	,	添加	鸡蛋	出色地	被打败	,	然后	这	其他	原料	;

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的鸡蛋，然后加入其他配料；

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [tuː] ['aʊərz]

bake	in	moderate	oven	two	hours
烤	在	缓和	烤箱	二	小时

用中等温度的烤箱烘烤两小时

['gɜːrdl] [keɪks] .

GIRDLE	CAKES	.
腰带	蛋糕	.

腰带蛋糕。

[rʌb] ['ɪntuː] [tuː] ['flaʊər][sɪks][ɑːz] . [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

Rub	into	two	breakfastcups	flour	6	ozs	.	of	butter	,	add	3	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder	,
擦	进入	二	早餐杯	面粉	6	盎司	.	的	黄油	,	添加	3	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,

将两杯早餐杯面粉和 6 盎司黄油揉搓均匀，加入 3 茶匙埃德蒙兹泡打粉，

[ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] .

and	mix	thoroughly	.
和	混合	彻底	.

充分搅拌。

[mɪks]['ɪntuː] [ðɪs] ¼ ['el biː] .

Mix	into	this	¼	lb	.
混合	进入	这	¼	磅	.

加入 ¼ 磅。

['kʌrənts] , [pɪntʃ] [sɔːlt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [laɪt] [doʊ] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .

currants	,	pinch	salt	,	a	little	nutmeg	,	and	make	into	light	dough	with	milk	.
醋栗	,	捏	盐	,	一个	小的	肉豆蔻	,	和	制作	进入	光	面团	和	牛奶	.

加入葡萄干、少许盐、少许肉豆蔻，用牛奶揉成松软的面团。

[roʊl][aʊt] , [kʌt]['ɪntuː] [raʊndz] , [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɑːn][ə; eɪ]['gɜːrdl][ɔːr][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Roll	out	,	cut	into	rounds	,	bake	15	minutes	on	a	girdle	or	in	the	oven	.
卷	出去	,	切	进入	回合	,	烤	-	分钟	在	一个	腰带	或者	在	这	烤箱	.

擀开，切成圆形，在烤盘上或烤箱中烘烤 15 分钟。

[ɪf] [rɪ'kwaɪərd] [swiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teblspʊnˌfʊl] ['ʃʊgər] . [-]

If	required	sweet	,	add	tablespoonful	sugar	.	[	36	]
如果	必需的	甜的	,	添加	一汤匙	糖	.	[	-	]

如果觉得不够甜，可以加一汤匙糖。[36]

[ɪn] - [tɪnz] [soʊld] - , - ” - ” - , - ” - ” - , - ” - ” - , - ” - ” - , - ” - ” - , - ” - ” - [wʌn] , - , - ” - ” [wʌn] , - , - -

In	1905	Tins	Sold	370	,	600	”	1906	”	429	,	780	”	1907	”	502	,	548	”	1908	”	655	,	668	”	1909	”	743	,	796	”	1910	”	818	,	772	”	1911	”	878	,	268	”	1912	”	1	,	077	,	084	”	1913	”	1	,	171	,	34	-
在	-	罐头	卖	-	,	-	”	-	”	-	,	-	”	-	”	-	,	-	”	-	”	-	,	-	”	-	”	-	,	-	”	-	”	-	,	-	”	-	”	-	,	-	”	-	”	1	,	-	,	-	”	-	”	1	,	-	,	-	-

1905年售出锡罐370,600个；1906年429,780个；1907年502,548个；1908年655,668个；1909年743,796个；1910年818,772个；1911年878,268个；1912年1,077,084个；1913年1,171,34个。

[ðiːz] [ɑːr; ər][bɪg] ['fɪgjərz] ,
These are big figures ,
这些 是 大的 数据 ,

这些都是很大的数字。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['gretɪst] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [jet] ['broʊkən][ɪz][ɪn][ðə; ði] [trə'mendəs] [ɪn'kriːs] [ʌv; əv][ðə; ði]
but the greatest record yet broken is in the tremendous increase of the
但 这 最 记录 然而 破碎的 是 在 这 巨大的 增加 的 这
['nʌmbər] [ʌv; əv] ['deɪnti] [keɪks] ,
number of dainty cakes ,
数字 的 纤巧 蛋糕 ,

但迄今为止打破的最大纪录是精致蛋糕数量的惊人增长。

['hoʊlsəm] [skɔnz] ,
wholesome scones ,
健康 司康饼 ,

健康美味的烤饼

[ænd; ənd] ['bjuːtɪfli] [laɪt] ['pudiŋz] [ænd; ənd]['peɪstri] [meɪd] [baɪ][ðə; ði]['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv]
and beautifully light puddings and pastry made by the thousands of
和 非常漂亮 光 布丁 和 糕点 制成 经过 这 数千 的
['hauswaivz] [ɪn][ðə; ði] [də'mɪnjən] [huː] [juːz]
housewives in the Dominion who use
家庭主妇 在 这 自治领 WHO 使用

还有由自治领成千上万的家庭主妇制作的美味轻盈的布丁和糕点，她们使用

['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
EDMONDS ' PRIZE BAKING POWDER .
埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末 .

埃德蒙兹特级烘焙粉。

['merɪt] [kaʊnts] — [ðæts] [waɪ] [wiː; wi][ɑːr; ər] ['duːɪŋ] [ðə; ði] ['bɪznəs] . [-]
MERIT COUNTS — That's why we are doing the business . [37]
优点 计数 — 那就是 为什么 我们 是 正在做 这 商业 . [-]

能力至上——这就是我们做这行的原因。[37]

['lemən] [tiː] [keɪks] .
LEMON TEA CAKES .
柠檬 茶 蛋糕 .

柠檬茶饼。

[rʌb] ['ɪntuː] 1½ [ʌv; əv]['flaʊər][θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv][lɑːrd][ænd; ənd] ['bʌtər] ;
Rub into 1½ breakfastcups of flour 3 tablespoonfuls each of lard and butter ;
擦 进入 1½ 早餐杯 的 面粉 3 汤匙 每个 的 猪油 和 黄油 ;
[ˌeɪ diː 'diːt][sɪks][ɑːz] .
add 6 ozs .
添加 6 盎司 .

将 3 汤匙猪油和 3 汤匙黄油揉入 1.5 杯早餐面粉中；加入 6 盎司。

[mɔɪst] ['ʃʊgər] , [ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][dʒuːs] ,
moist sugar , the grated rind of one lemon , a little of the juice ,
潮湿 糖 , 这 磨碎的 果皮 的 一 柠檬 , 一个 小的 的 这 汁 ,

湿润的糖，一个柠檬的磨碎的皮，少许柠檬汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [hiːpt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɛdməndz] - [praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
and a heaped teaspoonful of Edmonds ' Prize Baking Powder .
和 一个 堆积如山 一茶匙 的 埃德蒙兹 - 奖 烘烤 粉末 .

以及满满一茶匙埃德蒙兹特级泡打粉。

[mɪks]['ɪntuː] ['mɑːdərət] [peɪst] , [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] [wel] ['biːtn] [egz] .
Mix into moderate paste , with 2 well beaten eggs .
混合 进入 缓和 粘贴 , 和 2 出色地 被打败 鸡蛋 .

与 2 个打散的鸡蛋混合，搅拌成适量的糊状。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː] [keɪks] ; [pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [brɪsk] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Divide	**into**	**cakes**	**;**	**place**	**on**	**greased**	**oven**	**shelf**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**brisk**	**oven**	**20**	**minutes**	**.**
划分	进入	蛋糕	;	地方	在	涂油	烤箱	架子	,	和	烤	在	轻快	烤箱	-	分钟	.

将面团分成小块，放在抹了油的烤箱架上，用高温烤箱烘烤 20 分钟。

[tiː] [keɪks] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

TEA	**CAKES**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
茶	蛋糕	(	没有	鸡蛋	)	.

茶饼（不含鸡蛋）。

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['flaʊər]

flour
面粉

面粉

[fɔːr][ɑːz] .

4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[fɔːr][ɑːz] .

4	**ozs**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]

2	**teaspoonfuls**	**Edmonds**	**'**	**Egg**	**Powder**
2	茶匙	埃德蒙兹	-	蛋	粉末

2茶匙埃德蒙兹蛋粉

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[deɪts] ([ɔːr][sʌl'tɑːnəz]) [tʃɑːpt]

dates	**(**	**or**	**sultanas**	**)**	**chopped**
日期	(	或者	苏丹娜	)	切碎

切碎的枣（或苏丹娜葡萄干）

[mɪlk][tuː; tə][mɪks] , [sɔːlt][ə; eɪ] [pɪntʃ]

Milk	**to**	**mix**	**,**	**salt**	**a**	**pinch**
牛奶	到	混合	,	盐	一个	捏

加牛奶搅拌，加少许盐。

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [mɪks][ɔːl] [tə'geðər] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst]

Rub	**butter**	**into**	**flour**	**,**	**add**	**all**	**dry**	**ingredients**	**,**	**mix**	**all**	**together**	**to**	**a**	**paste**
擦	黄油	进入	面粉	,	添加	全部	干燥	原料	,	混合	全部	一起	到	一个	粘贴

[wɪð; wɪθ][mɪlk] ,

with	**milk**	**,**
和	牛奶	,

用手指将黄油揉入面粉中，加入所有干料，再加入牛奶搅拌成糊状。

[tɜːrn][aʊt][ɑːn] [bɔːrd] , [fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl] , [ænd; ənd][kʌt][ɪn]['iːkwəl][pɑːrts] ,

turn	**out**	**on**	**board**	**,**	**form**	**into**	**a**	**roll**	**,**	**and**	**cut**	**in**	**equal**	**parts**	**,**
转动	出去	在	木板	,	形式	进入	一个	卷	,	和	切	在	平等的	部分	,

将面团翻到案板上，卷成卷，切成等份。

[pʊt][ɑːn][koʊld] [griːst] [ænd; ənd]['flaʊərd] [treɪ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

put	**on**	**cold**	**greased**	**and**	**floured**	**tray**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**quick**	**oven**	**.**
放	在	寒冷的	涂油	和	撒了面粉	托盘	,	和	烤	在	快的	烤箱	.

放在涂油撒粉的冷烤盘上，放入高温烤箱烘烤。

['tenɪs] [bʌnz] .

TENNIS	**BUNS**	**.**
网球	面包	.

网球发髻。

[wʌn] ['flaʊər]

1	**breakfastcup**	**flour**
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[θriː] [hiːpt] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]

3	**heaped**	**dessertspoonfuls**	**sugar**
3	堆积如山	甜点勺	糖

3满勺糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**teaspoon**	**Edmonds**	**'**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[θriː][ɑːz] .

3	**ozs**	**.**
3	盎司	.

3盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

['kændid] [piːl] [ænd; ənd][mɪlk]

Candied	**peel**	**and**	**milk**
脯	果皮	和	牛奶

蜜饯皮和牛奶

['es(ə)ns] [ʌv; əv]['lemən][tuː; tə] [teɪst]

Essence	**of**	**lemon**	**to**	**taste**
本质	的	柠檬	到	品尝

柠檬精华适量

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [mɪks] [wel] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg]

Rub	**butter**	**into**	**flour**	**,**	**add**	**other**	**dry**	**ingredients**	**,**	**mix**	**well**	**,**	**then**	**add**	**the**	**egg**
擦	黄油	进入	面粉	,	添加	其他	干燥	原料	,	混合	出色地	,	然后	添加	这	蛋

[wel] ['biːtn] ,

well	**beaten**	**,**
出色地	被打败	,

将黄油揉入面粉中，加入其他干料，搅拌均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

and	**enough**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
和	足够的	牛奶	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

再加足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[pleɪs] [ɪn] [smɔːl] [lɑːts][ɑːn][ə; eɪ][koʊld] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] .

Place	**in**	**small**	**lots**	**on**	**a**	**cold**	**greased**	**oven**	**shelf**	**.**
地方	在	小的	很多	在	一个	寒冷的	涂油	烤箱	架子	.

将食材分小份放在涂了油的冷烤箱架上。

[pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['kændid] [piːl] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] .

Put	**a**	**piece**	**of**	**candied**	**peel**	**on**	**top**	**of**	**each**	**.**
放	一个	片	的	脯	果皮	在	顶部	的	每个	.

在每个上面放一片糖渍果皮。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] . [-]

Bake	**in**	**quick**	**oven**	**about**	**10**	**minutes**	**.**	**[**	**38**	**]**
烤	在	快的	烤箱	关于	-	分钟	.	[	-	]

用快速烤箱烘烤约 10 分钟。[38]

“ [eg] ['paʊdər] ” [rɑːk] [keɪks] .

“	**EGG**	**POWDER**	**”**	**ROCK**	**CAKES**	**.**
“	蛋	粉末	”	岩石	蛋糕	.

“蛋粉”岩石蛋糕。

[wʌn] ['flaʊər]

1	**breakfastcup**	**flour**
1	早餐杯	面粉

1 杯早餐面粉

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]

2	**dessertspoonfuls**	**sugar**
2	甜点勺	糖

甜点勺糖

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['kʌrənts]

currants
醋栗

醋栗

[fɔːr] [ɑːz] . ['bʌtər] ([ɔːr][lɑːrd])

4	**ozs**	**.**	**butter**	**(**	**or**	**lard**	**)**
4	盎司	.	黄油	(	或者	猪油	)

4盎司黄油（或猪油）

½ [ɑːz] .

½	**oz**	**.**
½	盎司	.

½盎司

[ɔːr][wʌn] [raʊnd] ['kændid] [piːl]
or **1** **round** **candied** **peel**
或者 1 圆形的 脯 果皮

或 1 个圆形糖渍果皮

[wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] ['ɛdməndz] [eg] ['paʊdər]
1 **dessertspoonful** **Edmond's** **Egg** **Powder**
1 甜点勺 埃德蒙的 蛋 粉末

甜点勺埃德蒙氏蛋粉

[mɪlk][tuː; tə][mɪks]
Milk **to** **mix**
牛奶 到 混合

牛奶混合

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] ([ɔːr][lɑːrd]) ['ɪntuː]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌðər] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ,
Rub **the** **butter** **(** **or** **lard** **)** **into** **flour** **,** **add** **the** **other** **dry** **ingredients** **,**
擦 这 黄油 (或者 猪油) 进入 面粉 , 添加 这 其他 干燥 原料 ,

将黄油（或猪油）揉入面粉中，加入其他干料，

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [pleɪs] [ɑːn][koʊld] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] [ɪn]
and **sufficient** **milk** **to** **make** **a** **stiff** **dough** **,** **place** **on** **cold** **greased** **oven** **shelf** **in**
和 充足的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 面团 , 地方 在 寒冷的 涂油 烤箱 架子 在
['rɑːki] [ʃeɪps] .
rocky **shapes** **.**
岩石 形状 .

加入足够的牛奶揉成硬面团，放在涂了油的冷烤箱架上，做成岩石形状。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **hot** **oven** **.**
烤 在 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[smɔːl] ['kəukə,nʌt] [keɪks] .
SMALL **COCOANUT** **CAKES** **.**
小的 椰子 蛋糕 .

小椰子蛋糕。

[wʌn] ['flaʊər]
1 **breakfastcup** **flour**
1 早餐杯 面粉

1 杯早餐面粉

[fɔːr][ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['desɪkeɪtɪd] ['kəukə,nʌt]
desiccated **cocoanut**
干燥的 椰子

椰蓉

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]
2 **dessertspoonfuls** **sugar**
2 甜点勺 糖

甜点勺糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] ['bʌtər] ([ɔːr][ˌtuːˈtuː] ['teɪbl,spuːnfʊl])

2	ozs	butter	(	or	2	tablespoonfuls	)
2	盎司	黄油	(	或者	2	汤匙	)

2盎司黄油（或2汤匙）

[mɪlk]

Milk
牛奶

牛奶

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntuː]['flaʊər] , [mɪks][ɪn]['kəukəˌnʌt] , ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ,

Rub	butter	into	flour	,	mix	in	cocoanut	,	Edmonds	'	baking	powder	,	and	sugar	,
擦	黄油	进入	面粉	,	混合	在	椰子	,	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	,	和	糖	,

将黄油揉入面粉中，拌入椰蓉、埃德蒙兹泡打粉和糖，

['meɪkɪŋ] ['ɪntuː] [stɪf] [doʊ] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .

making	into	stiff	dough	with	milk	.
制作	进入	僵硬的	面团	和	牛奶	.

用牛奶揉成硬面团。

[pleɪs] [ɪn] [smɔːl] [lɑːts][ɑːn][koʊld] [griːst] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] -

Place	in	small	lots	on	cold	greased	oven	shelf	,	and	bake	in	hot	oven	about	20
地方	在	小的	很多	在	寒冷的	涂油	烤箱	架子	,	和	烤	在	热的	烤箱	关于	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将面团分小批放在涂了油的冷烤箱架上，放入热烤箱烘烤约 20 分钟。

['eksələnt] [fɔːr; fər] ['sʌpəz] .

EXCELLENT	FOR	SUPPERS	.
出色的	为了	晚餐	.

非常适合晚餐。

['ɛdməndz] - ['kʌstərd] , [sɜːrvd] [hɑːt] ([greɪt] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] [ɑːn][tɑːp][tuː; tə] [teɪst]) , [ɑːr; ər] [dɪ'lɪʃəs]

Edmonds	'	Custards	,	served	hot	(	grate	little	nutmeg	on	top	to	taste	)	,	are	delicious
埃德蒙兹	-	蛋奶冻	,	服务	热的	(	格特	小的	肉豆蔻	在	顶部	到	品尝	)	,	是	可口的

['ɔːlsoʊ][fɔːr; fər] ['tʃɪldrənz] ['pɑːrtiz] .

also	for	children's	parties	.
还	为了	孩子们的	各方	.

埃德蒙兹的蛋奶冻趁热食用（可根据口味在上面刨些肉豆蔻），也非常适合儿童派对。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər]['iːkwəlz][wʌn] [aʊns] , [ænd; ənd][soʊ][ɑːn] .

A	tablespoonful	of	flour	equals	1	ounce	,	and	so	on	.
一个	一汤匙	的	面粉	等于	1	盎司	,	和	所以	在	.

一汤匙面粉等于 1 盎司，以此类推。

[wʌn][lɑːrdʒ] [ʌv; əv]['flaʊər]['iːkwəlz][hæf] [paʊnd] .

One	large	breakfastcup	of	flour	equals	half	pound	.
一	大的	早餐杯	的	面粉	等于	一半	磅	.

一大杯早餐面粉等于半磅。

[tuː; tə] [jʌŋ] ['piːp(ə)l] .

TO	YOUNG	PEOPLE	.
到	年轻的	人们	.

致年轻人。

[tuː; tə] [meɪk] [ʃʊr] [ðæt] [keɪks] [ɑːr; ər] [beɪkt] [ɪ'nʌf] , [stɪk] [ə; eɪ] [kliːn] [braɪt] ['skjuːər] , [ɔːr] [strɔː]

To	make	sure	that	cakes	are	baked	enough	,	stick	a	clean	bright	skewer	,	or	straw
到	制作	当然	那	蛋糕	是	烘焙	足够的	,	戳	一个	干净的	明亮的	烤肉串	,	或者	稻草

[θruː] [ˌaɪ 'tiː] ;

through	it	;
通过	它	;

为了确保蛋糕烤熟，可以用干净明亮的竹签或吸管插入蛋糕中心；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] [ænd; ənd] [friː] [frʌm; frəm][ðə; ði] [keɪk] ['mɪkstʃər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] ,

if	it	comes	out	clean	and	free	from	the	cake	mixture	it	is	done	,
如果	它	来	出去	干净的	和	自由的	从	这	蛋糕	混合物	它	是	完毕	,

如果取出时干净无残留蛋糕糊，就说明蛋糕烤好了。

[ɪf] ['ʌðərwaɪz] , [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [lɔːŋgər] ['kʊkɪŋ] .

if	otherwise	,	it	requires	longer	cooking	.
如果	否则	,	它	需要	更长	烹饪	.

否则，就需要更长的烹饪时间。

['kerf(ə)l] ['præktɪs] [wɪl] [brɪŋ] [juː; jʊ] [sək'ses] . [-]

Careful	practice	will	bring	you	success	.	[	39	]
小心	实践	将要	带来	你	成功	.	[	-	]

认真练习会给你带来成功。[39]

['kɔːfi] [keɪk] .

COFFEE	CAKE	.
咖啡	蛋糕	.

咖啡蛋糕。

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['bʌtər] ([ɔːr] ['drɪpɪŋ])

butter	(	or	dripping	)
黄油	(	或者	滴落	)

黄油（或滴油）

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

½ [kʌp] ['goʊldən] ['sɪrəp]

½	cup	Golden	Syrup
½	杯子	金的	糖浆

半杯金黄糖浆

[wʌn][lɑːrdʒ][kʌp][ʌv; əv] [strɔːŋ] ['kɔːfi]

1	large	cup	of	strong	coffee
1	大的	杯子	的	强的	咖啡

一大杯浓咖啡

[wʌn]['el biː] . ['flaʊər] ([ɔːr][ˌtuː'tuː])

1	lb	.	flour	(	or	2	breakfastcups	)
1	磅	.	面粉	(	或者	2	早餐杯	)

1磅面粉（或2个早餐杯）

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	heaped	teaspoonfuls	Edmonds	'	Baking	Powder
2	堆积如山	茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	粉末

2 满茶匙埃德蒙兹泡打粉

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒər]

1	teaspoonful	ground	ginger
1	一茶匙	地面	姜

1茶匙姜粉

[ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [piːl]

A	few	raisins	and	peel
一个	很少	葡萄干	和	果皮

几颗葡萄干和果皮

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [spaɪs] [ɔːr] ['nʌtmeg]

A	little	spice	or	nutmeg
一个	小的	香料	或者	肉豆蔻

少许香料或肉豆蔻

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪrəp] [wɔːmd] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['kɔːfi] ,

Cream	butter	and	sugar	,	add	syrup	warmed	and	mixed	with	the	coffee	,
奶油	黄油	和	糖	,	添加	糖浆	温暖	和	混合	和	这	咖啡	,

[tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['sɪftɪd] ['flaʊər] ,

together	with	sifted	flour	,
一起	和	筛过的	面粉	,

将黄油和糖搅打至顺滑，加入加热后与咖啡混合的糖浆，以及过筛的面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['spaɪsɪz] [tuː; tə] [kriːmd] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [piːl] , [ðen] [biːt] [ɪn] ['beɪkɪŋ]

add	spices	to	creamed	butter	,	add	raisins	and	peel	,	then	beat	in	baking
添加	香料	到	奶油	黄油	,	添加	葡萄干	和	果皮	,	然后	打	在	烘烤

['paʊdər] ;

powder	;
粉末	;

在打发的黄油中加入香料，加入葡萄干和果皮，然后拌入泡打粉；

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .

bake	in	moderate	oven	about	2	hours	.
烤	在	缓和	烤箱	关于	2	小时	.

用中等温度的烤箱烘烤约2小时。

[bæθ] [bʌnz] .

BATH	BUNS	.
洗澡	面包	.

浴巾包子。

½ ['kʌpfʊl] ['bʌtər]

½	cupful	butter
½	一杯	黄油

半杯黄油

[wʌn] ['kʌpfʊl] ['ʃʊgər]

1	cupful	sugar
1	一杯	糖

杯糖

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

½ ['kʌpfʊl] ['lemən] [piːl] ([kʌt] [ʌp])

½	cupful	lemon	peel	(	cut	up	)
½	一杯	柠檬	果皮	(	切	向上	)

半杯柠檬皮（切碎）

[θriː] ['flaʊər]

3	breakfastcups	flour
3	早餐杯	面粉

3杯早餐粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 **teaspoons** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder**
3 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

3茶匙埃德蒙兹泡打粉

[biːt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [fjuː] ['mɪnɪts]
Beat **butter** **and** **sugar** **to** **a** **cream** **,** **add** **the** **eggs** **,** **and** **beat** **few** **minutes**
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 , 添加 这 鸡蛋 , 和 打 很少 分钟
[lɔːŋgər] ,
longer **,**
更长 ,

将黄油和糖打发至奶油状，加入鸡蛋，再打发几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː] ['mɑːdərət] [peɪst] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .
add **other** **ingredients** **,** **and** **mix** **into** **moderate** **paste** **with** **milk** **.**
添加 其他 原料 , 和 混合 进入 缓和 粘贴 和 牛奶 .

加入其他配料，与牛奶混合成适量的糊状物。

[pleɪs] [ɑːn][koʊld]['ʌv(ə)n] [ʃelf] ([griːst]) , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n]
Place **on** **cold** **oven** **shelf** **(** **greased** **)** **,** **and** **bake** **about** **12** **or** **15** **minutes** **in** **hot** **oven**
地方 在 寒冷的 烤箱 架子 (涂油) , 和 烤 关于 - 或者 - 分钟 在 热的 烤箱
.
:
.

放在涂油的冷烤箱架上，在热烤箱中烘烤约 12 或 15 分钟。

['speʃ(ə)l] . — [ɪf] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ʃʊd; ʃəd] [ə'pɪr] ['lʌmpi] [ɪn][tɪn] ,
Special **.** **—** **If** **Edmonds** **'** **Baking** **Powder** **should** **appear** **lumpy** **in** **tin** **,**
特别的 . — 如果 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 应该 出现 凹凸不平 在 锡 ,

特别说明——如果埃德蒙兹牌泡打粉在罐中出现结块，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['iːzəli] ['paʊdər] [ʌp] [ə'gen] ([wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] [spuːn]) [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ][ɪn] ['kʊkɪŋ] .
it **will** **easily** **powder** **up** **again** **(** **with** **back** **of** **spoon** **)** **before** **using** **in** **cooking** **.**
它 将要 容易地 粉末 向上 再次 (和 后退 的 勺子) 前 使用 在 烹饪 .

烹饪前，用勺子背面轻轻一抹即可将其再次磨成粉末。

[ə'baʊt] [keɪk] ['mɪksɪŋ] .
ABOUT **CAKE** **MIXING** **.**
关于 蛋糕 混合 .

关于蛋糕搅拌。

['ɔːlweɪz] [kriːm] [tə'geðər] [ðə; ðɪ] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,
Always **cream** **together** **the** **butter** **and** **sugar** **in** **a** **basin** **,**
总是 奶油 一起 这 黄油 和 糖 在 一个 盆地 ,

务必在盆中将黄油和糖充分搅拌均匀。

[bɪ'fɔːr] [kə'mensɪŋ] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [egz] [ɔːl'redi] ['biːtn] ; [ðɪs] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [sək'ses] [tuː; tə]
before **commencing** **to** **add** **the** **eggs** **already** **beaten** **;** **this** **will** **add** **success** **to**
前 开始 到 添加 这 鸡蛋 已经 被打败 ; 这 将要 添加 成功 到
[jʊr; jər] [keɪks] . [-]
your **cakes** **.** **[** **40** **]**
你的 蛋糕 . [-]

在开始加入已经打好的鸡蛋之前；这将使你的蛋糕更加成功。[40]

['kəukə,nʌt] ['delɪkəsɪz] .
COCOANUT **DELICACIES** **.**
椰子 美味佳肴 .

椰子美食。

½ ['flaʊər] ([ɔːr] ¼ ['el biː] .)
½ **breakfastcup** **flour** **(** **or** **¼** **lb** **.** **)**
½ 早餐杯 面粉 (或者 ¼ 磅 .)

½ 早餐杯面粉（或 ¼ 磅）

½ ['kəukə,nʌt] ([ɔ:r] ¼ ['el bi:] .)
½ breakfastcup cocoanut (or ¼ lb .)
½ 早餐杯 椰子 (或者 ¼ 磅 .)

半杯早餐椰子（或四分之一磅）

['desɪkeɪtɪd]
desiccated
干燥的

干燥的

[θri:][ɑ:z] . ['bʌtər] ([ɔ:r][θri:] ['teɪbl,spu:nfʊl])
3 ozs . butter (or 3 tablespoonfuls)
3 盎司 . 黄油 (或者 3 汤匙)

3盎司黄油（或3汤匙）

[ˌtu:'tu:] [hi:pt] [dɪ'zɜ:rtˌspu:nfʊlz] ['ʃʊgər]
2 heaped dessertspoonfuls sugar
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['ti:spu:n] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon Edmonds ' Baking Powder
1 茶匙 埃德蒙兹 - 烘烤 粉末

1茶匙埃德蒙兹泡打粉

[rʌb] ['bʌtər] ['ɪntu:]['flaʊər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʌðər] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] , [ænd; ənd][mɪks] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [eg]
Rub butter into flour , add other dry ingredients , and mix , then add egg
擦 黄油 进入 面粉 , 添加 其他 干燥 原料 , 和 混合 , 然后 添加 蛋
['bi:tn] ,
beaten ,
被打败 ,

用手指将黄油揉入面粉中，加入其他干料，搅拌均匀，然后加入打散的鸡蛋。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [stɪf] [doʊ] ([ɪf] [nɑ:t][ˌeɪ di: 'di:] ['veri] ['lɪt(ə)l][mɪlk] , [æz; əz] [doʊ] [mʌst; məst][bi:; bi]
this should make stiff dough (if not add very little milk , as dough must be
这 应该 制作 僵硬的 面团 (如果 不是 添加 非常 小的 牛奶 , 作为 面团 必须 是
[stɪf]) .
stiff) .
僵硬的) .

这样应该能揉出较硬的面团（如果不够硬，就少加一点牛奶，因为面团必须比较硬）。

[pleɪs] [ɑ:n][koʊld] [gri:st] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] [ɪn] [smɔ:l] [lɑ:ts] .
Place on cold greased oven shelf in small lots .
地方 在 寒冷的 涂油 烤箱 架子 在 小的 很多 .

分批放在涂了油的冷烤箱架上。

[beɪk] [ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n][frʌm; frəm] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven from 10 to 12 minutes .
烤 在 热的 烤箱 从 - 到 - 分钟 .

放入预热好的烤箱烘烤10到12分钟。

[ə; eɪ] ['rɪd(ə)l]
A RIDDLE
一个 谜语

谜语

[fɔːr; fər][ðə; ði] [jʌŋ] [ˌdʒɛnɜˈeɪʃənz] [ænd; ənd] [nuː] [əˈraɪvlz] [ɪn][ðə; ði] [dəˈmɪnjən] .
For **the** **young** **generations** **and** **new** **arrivals** **in** **the** **Dominion** **.**
为了 这 年轻的 几代人 和 新的 到达 在 这 自治领 .

献给自治领的年轻一代和新来者。

[waɪ] [ɪz]
WHY **IS**
为什么 是

为什么?

['ɛdməndz] - . . .
EDMONDS **'** **.** **.** **.**
埃德蒙兹 - . . .

埃德蒙兹的.....

[praɪz] . . .
PRIZE **.** **.** **.**
奖 . . .

奖品.....

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
BAKING **POWDER**
烘烤 粉末

发酵粉

“ [laɪk] [ðə; ði] [sʌn] ?
“ **LIKE** **THE** **SUN** **?**
“ 喜欢 这 太阳 ?

“像太阳一样?”

” [send] [juː ˈes][jʊr; jər] [neɪm] [ænd; ənd] [əˈdres] [wen] [juː; jʊ][rɪˈkwaɪər][ə; eɪ] [nuː] ['kʊkəri] [bʊk] .
” **Send** **us** **your** **name** **and** **address** **when** **you** **require** **a** **new** **Cookery** **Book** **.**
” 发送 我们 你的 姓名 和 地址 什么时候 你 要求 一个 新的 烹饪 书 .

“如果您需要新的烹饪书籍，请将您的姓名和地址发送给我们。”

['poʊstɪd] [friː] .
Posted **Free** **.**
发布 自由的 .

免费发布。

['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɜːrks] ,
EDMONDS **'** **BAKING** **POWDER** **WORKS** **,**
埃德蒙兹 - 烘烤 粉末 作品 ,

埃德蒙兹烘焙粉厂

['kraɪstʃɜːrtʃ] .
Christchurch **.**
基督城 .

基督城。

[tuː; tə] ['sɔːfn] [skɔnz] ['ɔːlweɪz] [tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [kliːn] ['taʊəl] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]
To **soften** **scones** **always** **turn** **out** **on** **clean** **towel** **,** **and** **cover** **them** **with** **the**
到 软化 司康饼 总是 转动 出去 在 干净的 毛巾 , 和 覆盖 他们 和 这
['ɛndz] . [-]
ends **.** **[** **41** **]**
结束 . [-]

要使司康饼变软，一定要把它倒在干净的毛巾上，并用毛巾的两端盖住。[41]

[dɪˈlɪʃəs] ['traɪf(ə)l] .
DELICIOUS **TRIFLE** **.**
可口的 琐事 .

美味的甜点。

[kʌt] [ʌp] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪks] [ɪn] [dɪʃ] , [spred] ['oʊvər][wɪð; wɪθ][dʒæm] (['ræzberi] [prɪ'fɜːrd]) ,

Cut	**up**	**stale**	**sponge**	**cakes**	**in**	**dish**	**,**	**spread**	**over**	**with**	**jam**	**(**	**raspberry**	**preferred**	**)**	**,**
切	向上	陈旧	海绵	蛋糕	在	盘子	,	传播	超过	和	果酱	(	覆盆子	首选	)	,

将放久的海绵蛋糕切成小块，放入盘中，涂上果酱（最好是覆盆子果酱）。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ['kʌstərd] , ([æz; əz][pər][də'rekʃn; daɪ'rekʃn][fɔːr; fər] ['kʌstərd]) , [ænd; ənd] [pɔːr]

then	**make**	**a**	**pint**	**custard**	**,**	**(**	**as**	**per**	**direction**	**for**	**Custard**	**)**	**,**	**and**	**pour**
然后	制作	一个	品脱	蛋奶冻	,	(	作为	每	方向	为了	蛋奶冻	)	,	和	倒

[wen] [kʊkt] ['oʊvər][ðə; ði] [keɪks] .

when	**cooked**	**over**	**the**	**cakes**	**.**
什么时候	煮熟	超过	这	蛋糕	.

然后制作一品脱蛋奶沙司（按照蛋奶沙司的说明），烤好后淋在蛋糕上。

[let] [stænd] [tɪl] [koʊld] , [ðen] [spred] [wɪpt] [kriːm] [ɑːn][tɑːp] .

Let	**stand**	**till**	**cold**	**,**	**then**	**spread**	**whipped**	**cream**	**on**	**top**	**.**
让	站立	直到	寒冷的	,	然后	传播	鞭打	奶油	在	顶部	.

待其冷却后，在上面抹上打发的奶油。

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃeri] [ɔːr][waɪn][tuː; tə][ðə; ði][kʌt]['spʌndʒɪz] .

This	**dish**	**is**	**improved**	**by**	**adding**	**a**	**little**	**sherry**	**or**	**wine**	**to**	**the**	**cut**	**sponges**	**.**
这	盘子	是	改进	经过	添加	一个	小的	雪利酒	或者	葡萄酒	到	这	切	海绵	.

在切好的海绵蛋糕中加入少许雪利酒或葡萄酒，味道会更好。

[eg] [drɪŋk] ([wɪ'ðaʊt] [egz]) .

EGG	**DRINK**	**(**	**Without**	**Eggs**	**)**	**.**
蛋	喝	(	没有	鸡蛋	)	.

蛋奶饮料（不含鸡蛋）。

[tuː] [lɑːrdʒ] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] ; [teɪk] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə][mɪks] [smuːð] [wʌn] [hiːpt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]

Two	**large**	**cups**	**of**	**milk**	**;**	**take**	**sufficient**	**to**	**mix**	**smooth**	**1**	**heaped**	**teaspoon**	**of**
二	大的	杯子	的	牛奶	;	拿	充足的	到	混合	光滑的	1	堆积如山	茶匙	的

['ɛdməndz] - ['kʌstərd] ['paʊdər] .

Edmonds	**'**	**Custard**	**Powder**	**.**
埃德蒙兹	-	蛋奶冻	粉末	.

两大杯牛奶；取适量牛奶，与 1 满茶匙埃德蒙兹蛋奶粉混合均匀。

[pleɪs] [rɪ'meɪndər] [ɪn] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] ['ʃʊgər] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː]

Place	**remainder**	**in**	**saucepan**	**with**	**2**	**teaspoonfuls**	**sugar**	**;**	**when**	**it**	**boils**	**add**
地方	余	在	平底锅	和	2	茶匙	糖	;	什么时候	它	沸腾	添加

['mɪkstʃər] ,

mixture	**,**
混合物	,

将剩余的食材放入平底锅中，加入2茶匙糖；煮沸后倒入混合物。

[stɜːr][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː] ['glæsɪz] ([greɪt] ['nʌtmeg] [ɑːn][tɑːp][tuː; tə] [teɪst]) .

stir	**and**	**place**	**immediately**	**into**	**glasses**	**(**	**grate**	**nutmeg**	**on**	**top**	**to**	**taste**	**)**	**.**
搅拌	和	地方	立即地	进入	眼镜	(	格特	肉豆蔻	在	顶部	到	品尝	)	.

搅拌后立即倒入杯中（根据口味在上面磨碎肉豆蔻）。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstərd] .

TO	**MAKE**	**A**	**CUSTARD**	**.**
到	制作	一个	蛋奶冻	.

制作蛋奶冻。

[frʌm; frəm][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [nuː] [mɪlk] [teɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][mɪks] [smuːð] [wʌn][lɑːrdʒ]

From	**a**	**pint**	**of**	**new**	**milk**	**take**	**enough**	**to**	**mix**	**smooth**	**one**	**large**
从	一个	品脱	的	新的	牛奶	拿	足够的	到	混合	光滑的	一	大的

[dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ɛdməndz] - ['kʌstərd] ['paʊdər] ,

dessertspoonful	**of**	**Edmonds**	**'**	**Custard**	**Powder**	**,**
甜点勺	的	埃德蒙兹	-	蛋奶冻	粉末	,

从一品脱新鲜牛奶中取出足够的量，与一大勺埃德蒙兹蛋奶粉混合搅拌至顺滑。

['swiːtn] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk][tuː; tə] [teɪst] ([seɪ] , [ə; eɪ] [hiːpt] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl]
sweeten **the** **remainder** **of** **the** **milk** **to** **taste** **(** **say** **,** **a** **heaped** **dessertspoonful**
甜味 这 余 的 这 牛奶 到 品尝 (说 , 一个 堆积如山 甜点勺
['ʃʊgər]) ,
sugar **)** **,**
糖) ,

将剩余的牛奶根据个人口味加糖（例如，加入满满一甜点勺糖）。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][mɪlk][ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [pɔːr] [ðə; ði] [mɪkst] ['kʌstərd] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,
and **when** **the** **milk** **is** **boiling** **,** **pour** **the** **mixed** **custard** **into** **it** **,**
和 什么时候 这 牛奶 是 沸腾 , 倒 这 混合 蛋奶冻 进入 它 ,

牛奶煮沸后，将混合好的蛋奶糊倒入其中。

[stɜːr][ænd; ənd] [pɔːr] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː][dʒʌg] .
stir **and** **pour** **immediately** **into** **jug** **.**
搅拌 和 倒 立即地 进入 水壶 .

搅拌后立即倒入壶中。

[wen] [koʊld] , [pleɪs] [ɪn] ['glæsɪz] ([greɪt] ['nʌtmeg] [ɑːn] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]) .
When **cold** **,** **place** **in** **glasses** **(** **grate** **nutmeg** **on** **if** **desired** **)** **.**
什么时候 寒冷的 , 地方 在 眼镜 (格特 肉豆蔻 在 如果 想要的) .

冷却后，放入玻璃杯中（如果需要，可以刨些肉豆蔻粉撒在上面）。

[per] ['dʒɪndʒər] .
PEAR **GINGER** **.**
梨 姜 .

梨姜。

[sɪks]['el biː] .
6 **lb** **.**
6 磅 .

6磅

[perz] (['nɪrli] [raɪp])
pears **(** **nearly** **ripe** **)**
梨 (几乎 成熟)

梨（接近成熟）

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[prɪ'zɜːrv] ['dʒɪndʒər] ([fʊl] ['el biː] .)
preserved **ginger** **(** **full** **lb** **.** **)**
保存完好 姜 (满的 磅 .)

腌姜（一磅）

[fɔːr]['paʊndz] .
4 **lbs** **.**
4 磅 .

4磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[kʌt] [ʌp] [perz] , [ænd; ənd][let][stænd]['oʊvər] [naɪt] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ɑːn] ,
Cut **up** **pears** **,** **and** **let** **stand** **over** **night** **with** **sugar** **on** **,**
切 向上 梨 , 和 让 站立 超过 夜晚 和 糖 在 ,

将梨切块，撒上糖，静置过夜。

[bɔɪl] [wɪð; wɪθ] ['dʒɪndʒər] ['fɑːloʊɪŋ] [deɪ] [ʌn'tɪl] [sɔːft] . [-]
boil **with** **ginger** **following** **day** **until** **soft** **.** **[** **42** **]**
熬 和 姜 下列的 天 直到 柔软的 . [-]

第二天加入生姜煮至软烂。[42]

['lemən] ['hʌni] ([fɔːr; fər] ['spʌndʒɪz] [ɔːr] [tɑːts]) .
LEMON **HONEY** **(** **For** **Sponges** **or** **Tarts** **)** **.**
柠檬 蜂蜜 (为了 海绵 或者 蛋挞) .

柠檬蜂蜜（用于海绵蛋糕或挞）。

[wʌn] ['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

[raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [fɔːr] ['lɛmənz]
Rind **and** **juice** **of** **4** **lemons**
果皮 和 汁 的 4 柠檬

4个柠檬的皮和汁

[fɔːr] [ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[greɪt] ['oʊnli] [ðə; ði] ['jeloʊ] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lemən] [raɪnd] ([ə'vɔɪd] [waɪt] [pɑːrt] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['bɪtər]
Grate **only** **the** **yellow** **part** **of** **the** **lemon** **rinds** **(** **avoid** **white** **part** **,** **as** **it** **is** **bitter**
格特 仅有的 这 黄色的 部分 的 这 柠檬 果皮 (避免 白色的 部分 , 作为 它 是 苦的
) ,
) **,**
) ,

只磨碎柠檬皮的黄色部分（避免使用白色部分，因为白色部分味道苦涩），

[streɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] , [biːt] [egz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [pʊt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [ɪ'næmld] [pɑːt] ;
strain **the** **juice** **,** **beat** **eggs** **a** **little** **,** **put** **all** **ingredients** **into** **enamelled** **pot** **;**
拉紧 这 汁 , 打 鸡蛋 一个 小的 , 放 全部 原料 进入 珐琅 锅 ;

将果汁过滤，鸡蛋稍微打散，将所有食材放入搪瓷锅中；

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] .
cook **slowly** **until** **thick** **and** **smooth** **.**
厨师 缓慢地 直到 厚的 和 光滑的 .

小火慢煮至浓稠顺滑。

[duː] [nɑːt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] .
Do **not** **let** **it** **boil** **.**
做 不是 让 它 熬 .

不要煮沸。

[pʊt][ɪn][dʒɑːr] , [ænd; ənd]['kʌvər] [wen] [koʊld] .

Put	**in**	**jar**	**,**	**and**	**cover**	**when**	**cold**	**.**
放	在	罐	,	和	覆盖	什么时候	寒冷的	.

放入罐中，冷却后盖上盖子。

['lemən] [spʌndʒ] .

LEMON	**SPONGE**	**.**
柠檬	海绵	.

柠檬海绵蛋糕。

½ ['pækɪt] ['aɪzɪŋglæs][ɔːr] ['dʒelətn]

½	**packet**	**isinglass**	**or**	**gelatine**
½	包	鱼胶	或者	明胶

半包鱼胶或明胶

[faɪv] [ɑːz] .

5	**ozs**	**.**
5	盎司	.

5盎司

[loʊf] ['ʃʊgər]

loaf	**sugar**
面包	糖

方糖

¾ [paɪnt][koʊld]['wɔːtər]

¾	**pint**	**cold**	**water**
¾	品脱	寒冷的	水

¾ 品脱冷水

[ˌtuː'tuː] ['lɛmənz]

2	**lemons**
2	柠檬

2个柠檬

[waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz]

Whites	**of**	**2**	**eggs**
白人	的	2	鸡蛋

2个鸡蛋的蛋白

[soʊk] [ðə; ði]['aɪzɪŋglæs][ɔːr] ['dʒelətn] [ɪn] ¾ [paɪnt][koʊld]['wɔːtər] ,

Soak	**the**	**isinglass**	**or**	**gelatine**	**in**	**¾**	**pint**	**cold**	**water**	**,**
浸泡	这	鱼胶	或者	明胶	在	¾	品脱	寒冷的	水	,

将鱼胶或明胶浸泡在 ¾ 品脱冷水中，

[ðen] [dɪ'zɑːlv] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] ['θɪnli] [peəd] ,

then	**dissolve**	**over**	**the**	**fire**	**with**	**the**	**rind**	**of**	**two**	**lemons**	**thinly**	**pared**	**,**
然后	溶解	超过	这	火	和	这	果皮	的	二	柠檬	薄薄的	精简	,

然后将其与两片削薄的柠檬皮一起放在火上融化。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] .

add	**the**	**sugar**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**2**	**lemons**	**.**
添加	这	糖	和	这	汁	的	2	柠檬	.

加入糖和2个柠檬的汁。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['mɪnɪts] ; [streɪn] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] ['nɪrli] [koʊld] ,

Boil	**all**	**together**	**2**	**or**	**3**	**minutes**	**;**	**strain**	**and**	**let**	**it**	**remain**	**until**	**nearly**	**cold**	**,**
熬	全部	一起	2	或者	3	分钟	;	拉紧	和	让	它	保持	直到	几乎	寒冷的	,

将所有食材一起煮2到3分钟；过滤后静置至几乎冷却。

[ænd; ənd] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə][set] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn] ,

and	**beginning**	**to**	**set**	**,**	**then**	**add**	**the**	**white**	**of**	**2**	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**	**,**
和	开始	到	放	,	然后	添加	这	白色的	的	2	鸡蛋	,	出色地	被打败	,

开始凝固后，加入两个打散的蛋清。

[ænd; ənd] [wɪsk] - ['mɪnɪts] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] [ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ʌv; əv] [spʌndʒ] ;

and	whisk	10	minutes	,	when	it	will	become	the	consistence	of	sponge	;
和	拂	-	分钟	,	什么时候	它	将要	变得	这	浓度	的	海绵	;

搅拌 10 分钟，直到面糊变得像海绵一样稠；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] ['ɪntuː][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] [ɪ'miːdiətli] , ['liːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [ə'pɪrəns] [æz; əz] ['rɑːki] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

put	it	lightly	into	a	glass	dish	immediately	,	leaving	it	in	appearance	as	rocky	as	possible	.
放	它	轻轻	进入	一个	玻璃	盘子	立即地	,	离开	它	在	外貌	作为	岩石	作为	可能的	.

立即轻轻地将其放入玻璃盘中，尽量保持其表面粗糙如岩石。

[ɔːl] [fruːt] ['spʌndʒɪz][ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

All	fruit	sponges	are	made	in	the	same	way	.
全部	水果	海绵	是	制成	在	这	相同的	方式	.

所有水果海绵蛋糕的制作方法都一样。

[ɪf] ['sɪrəps] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] , [juːz] ¾ [ɑːz] . ['dʒelətn] .

If	syrups	are	used	for	flavouring	,	use	¾	oz	.	gelatine	.
如果	糖浆	是	用过的	为了	调味	,	使用	¾	盎司	.	明胶	.

如果使用糖浆调味，则使用 ¾ 盎司明胶。

['ɛdməndz] - ['kʌstərd] , [wɪð; wɪθ] [stuːd] [pruːnz] [ænd; ənd] [fɪgz] .

EDMONDS	'	CUSTARD	,	WITH	STEWED	PRUNES	AND	FIGS	.
埃德蒙兹	-	蛋奶冻	,	和	炖	西梅	和	菲格斯	.

埃德蒙兹蛋奶冻，配炖西梅和无花果。

['berli] ['kʌvər] [fruːt] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] .

Barely	cover	fruit	with	water	,	and	sugar	to	taste	.
仅仅	覆盖	水果	和	水	,	和	糖	到	品尝	.

用清水轻轻盖住水果，并根据口味加入糖。

['sɪmər] [tɪl] ['tendər] ([wɪð; wɪθ][noʊ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]['wɔːtər]) , [ðen] [sɜːrv] ['iːðər] [hɑːt][ɔːr][koʊld] , [wɪð; wɪθ] ['kʌstərd] .

Simmer	till	tender	(	with	no	addition	of	water	)	,	then	serve	either	hot	or	cold	,	with	custard	.
煨	直到	投标	(	和	不	添加	的	水	)	,	然后	服务	任何一个	热的	或者	寒冷的	,	和	蛋奶冻	.

小火慢炖至软烂（无需加水），然后趁热或放凉后佐以蛋奶沙司食用。

([tuː; tə] [meɪk] ['kʌstərd] , [siː] [peɪdʒ] -) . [-]

(	To	make	custard	,	see	page	41	)	.	[	43	]
(	到	制作	蛋奶冻	,	看	页	-	)	.	[	-	]

（制作蛋奶冻的方法见第 41 页）[43]

['paɪnæp(ə)l] ['dʒeli] .

PINEAPPLE	JELLY	.
菠萝	果冻	.

菠萝果冻。

[wʌn][tɪn]['paɪnæp(ə)l] [tʃʌŋks]

1	tin	pineapple	chunks
1	锡	菠萝	块

1罐菠萝块

[ˌtuː'tuː] ['pækɪts] ['waɪts, 'hwaɪts]['dʒeli] ['krɪstl]

2	packets	White's	jelly	crystals
2	数据包	怀特	果冻	晶体

2包怀特牌果冻晶体

[kʌt] [ʌp] ['paɪnæp(ə)l] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] , [dɪ'vaɪdɪŋ] [fruːt] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [tuː] ['dʒeli] ['məʊldz] ;

Cut	**up**	**pineapple**	**into**	**small**	**dice**	**,**	**dividing**	**fruit**	**and**	**juice**	**into**	**two**	**jelly**	**moulds**	**;**
切	向上	菠萝	进入	小的	骰子	,	分割	水果	和	汁	进入	二	果冻	模具	;

将菠萝切成小丁，将果肉和果汁分成两份，分别倒入两个果冻模具中；

[meɪk] ['dʒeliz] ['seprətli] , ['juːzɪŋ] ['lɪt(ə)l] [les] ['wɔːtər] [ðæn; ðən] [də'rektɪd] , [ðen] [pɔːr] ['ɪntuː] ['məʊldz] .

make	**jellies**	**separately**	**,**	**using**	**little**	**less**	**water**	**than**	**directed**	**,**	**then**	**pour**	**into**	**moulds**	**.**
制作	果冻	分别地	,	使用	小的	较少的	水	比	指导	,	然后	倒	进入	模具	.

先单独制作果冻，用水量比说明中略少一些，然后倒入模具中。

[fɪg] [ænd; ənd] [bə'nænə] ['sæləd] .

FIG	**AND**	**BANANA**	**SALAD**	**.**
如图	和	香蕉	沙拉	.

无花果香蕉沙拉。

[slaɪs] [ɪn] ['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [sʌm; səm] [naɪs] [bə'nænəz] [ænd; ənd] ['freʃli] [prɪ'zɜːrv] [fɪgz] , ['sprɪŋk(ə)l] ['kæstər] ['ʃʊgər] ['oʊvər] [iːtʃ] ['leɪər] ,

Slice	**in**	**equal**	**quantities**	**some**	**nice**	**bananas**	**and**	**freshly**	**preserved**	**figs**	**,**	**sprinkle**	**castor**	**sugar**	**over**	**each**	**layer**	**,**
片	在	平等的	数量	一些	好的	香蕉	和	新鲜的	保存完好	无花果	,	撒	蓖麻	糖	超过	每个	层	,

将等量的鲜香蕉和新鲜腌制的无花果切片，并在每一层上撒上细砂糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [pleɪs] [ɪn] [glæs] [dɪʃ] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] ,

add	**lemon**	**juice**	**if**	**desired**	**,**	**place**	**in**	**glass**	**dish**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**whipped**	**cream**	**flavoured**	**with**	**vanilla**	**,**
添加	柠檬	汁	如果	想要的	,	地方	在	玻璃	盘子	,	和	覆盖	和	鞭打	奶油	调味	和	香草	,

如果需要，可以加入柠檬汁，放入玻璃盘中，并在上面覆盖一层香草味的鲜奶油。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .

put	**in**	**a**	**cool**	**place**	**for**	**2**	**hours**	**.**
放	在	一个	凉爽的	地方	为了	2	小时	.

放在阴凉处2小时。

[beɪkt] [perz] .

BAKED	**PEARS**	**.**
烘焙	梨	.

烤梨。

[perz]

Pears

梨

梨

['goʊldən] ['sɪrəp]

Golden	**syrup**
金的	糖浆

金黄糖浆

['wɔːtər]

Water

水

水

[waɪp] [sʌm; səm] [lɑːrdʒ] [saʊnd] [perz] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] [ɪ'næm(ə)l] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [stɔːk] ['ɛndz] ['ʌpwərdz] ,

Wipe	**some**	**large**	**sound**	**pears**	**,**	**arrange**	**them**	**in**	**an**	**enamel**	**baking**	**dish**	**with**	**stalk**	**ends**	**upwards**	**,**
擦拭	一些	大的	声音	梨	,	安排	他们	在	一个	搪瓷	烘烤	盘子	和	茎	结束	向上	,

擦干一些个头大、质地好的梨，将它们摆放在搪瓷烤盘中，梨柄朝上。

[pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər]['oʊvər][ðem; ðəm] ,

pour	**a**	**little**	**water**	**over**	**them**	**,**
倒	一个	小的	水	超过	他们	,

往上面浇点水，

[ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['goʊldən]['sɪrəp][tuː; tə] ['swiːtn] ([seɪ][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [tuː; tə] ['evri] [θriː]

and	**enough**	**golden**	**syrup**	**to**	**sweeten**	**(**	**say**	**one**	**tablespoonful**	**to**	**every**	**three**
和	足够的	金的	糖浆	到	甜味	(	说	一	一汤匙	到	每一个	三

[perz]) .

pears	**)**	**.**
梨	)	.

并加入适量的金黄糖浆来调味（例如，每三个梨加一汤匙糖浆）。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n][ˌtuː'tuː] ['aʊərz][ɔːr] [mɔːr] .

Bake	**in**	**a**	**slow**	**oven**	**2**	**hours**	**or**	**more**	**.**
烤	在	一个	慢的	烤箱	2	小时	或者	更多的	.

用低温烤箱烘烤2小时或更长时间。

[ɪf] [beɪkt] ['sloʊli] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]['dʒuːsi] , ['tendər][ænd; ənd] [swiːt] ,

If	**baked**	**slowly**	**they**	**will**	**be**	**juicy**	**,**	**tender**	**and**	**sweet**	**,**
如果	烘焙	缓慢地	他们	将要	是	多汁的	,	投标	和	甜的	,

如果慢火烘烤，它们会变得多汁、鲜嫩、香甜。

[beɪst] [ðem; ðəm] ['friːkwəntli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd]['wɔːtər] , [ɪf] ['ʌv(ə)n][ɪz] [tuː] [hɑːt]['kʌvər]

baste	**them**	**frequently**	**with**	**the**	**syrup**	**and**	**water**	**,**	**if**	**oven**	**is**	**too**	**hot**	**cover**
绷	他们	频繁地	和	这	糖浆	和	水	,	如果	烤箱	是	也	热的	覆盖

[wɪð; wɪθ]['ʌv(ə)n] [ʃelf] .

with	**oven**	**shelf**	**.**
和	烤箱	架子	.

经常用糖浆和水浇淋它们，如果烤箱太热，可以用烤箱架盖住。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr] ['kʌstərd] . [-]

Serve	**with**	**cream**	**or**	**custard**	**.**	**[**	**44**	**]**
服务	和	奶油	或者	蛋奶冻	.	[	-	]

可佐以奶油或蛋奶沙司食用。[44]

[tə'meɪtoʊ][ænd; ənd] [ˌmækə'roʊni] .

TOMATO	**AND**	**MACARONI**	**.**
番茄	和	通心粉	.

番茄和通心粉。

¼ ['el biː] . [ˌmækə'roʊni]

¼	**lb**	**.**	**macaroni**
¼	磅	.	通心粉

¼磅通心粉

[tə'meɪtoʊz] , ['ʌnjən] , ['bʌtər]

Tomatoes	**,**	**onion**	**,**	**butter**
西红柿	,	洋葱	,	黄油

西红柿、洋葱、黄油

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt]

Pepper	**and**	**salt**
胡椒	和	盐

胡椒和盐

[breɪk] [ʌp] [ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] ['plenti] [ʌv; əv]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ,

Break	**up**	**macaroni**	**and**	**boil**	**in**	**plenty**	**of**	**water**	**slightly**	**salted**	**,**
休息	向上	通心粉	和	熬	在	很多	的	水	轻微地	咸的	,

将通心粉掰碎，放入大量加少许盐的水中煮熟。

[bɔɪl] [wʌn] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ðɪ] [seɪm] ['wɔːtər] , [streɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] [paɪ] [dɪʃ] ,

boil	**one**	**onion**	**in**	**the**	**same**	**water**	**,**	**strain**	**and**	**put**	**a**	**layer**	**in**	**a**	**buttered**	**pie**	**dish**	**,**
熬	一	洋葱	在	这	相同的	水	,	拉紧	和	放	一个	层	在	一个	涂黄油的	馅饼	盘子	,

将一个洋葱放入同一锅水中煮熟，沥干水分，铺在涂了黄油的派盘底部。

[pʊt] [nekst] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [slaɪst] [tə'meɪtoʊ] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [bɔɪld] ['ʌnjən] , [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv]

put	**next**	**a**	**layer**	**of**	**sliced**	**tomato**	**and**	**the**	**boiled**	**onion**	**,**	**another**	**layer**	**of**
放	下一个	一个	层	的	切片	番茄	和	这	煮沸	洋葱	,	其他	层	的

[ˌmækə'roʊni] ,

macaroni	**,**
通心粉	,

接下来铺上一层番茄片和煮熟的洋葱，再铺上一层通心粉。

[ænd; ənd] [soʊ] [ɑːn] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɑːn] [iːtʃ] ['leɪər] [tɪl] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ;

and	**so**	**on**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**on**	**each**	**layer**	**till**	**dish**	**is**	**full**	**;**
和	所以	在	和	胡椒	和	盐	在	每个	层	直到	盘子	是	满的	;

如此反复，每层都撒上胡椒粉和盐，直到盘子装满为止；

[hæv; həv] [tə'meɪtoʊ] [ɑːn] [tɑːp] ['leɪər] , ['sprɪŋk(ə)l] [bred] [krʌmz] ['oʊvər] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz]

have	**tomato**	**on**	**top**	**layer**	**,**	**sprinkle**	**bread**	**crumbs**	**over**	**,**	**and**	**some**	**little**	**pieces**
有	番茄	在	顶部	层	,	撒	面包	面包屑	超过	,	和	一些	小的	件

[ʌv; əv] ['bʌtər] .

of	**butter**	**.**
的	黄油	.

最上面一层放上番茄，撒上面包屑，再放上几小块黄油。

[beɪk] [tɪl] [tə'meɪtoʊz] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .

Bake	**till**	**tomatoes**	**are**	**cooked**	**about**	**one**	**hour**	**.**
烤	直到	西红柿	是	煮熟	关于	一	小时	.

烤至番茄熟透，大约需要一个小时。

[tə'meɪtoʊ] [suːp] .

TOMATO	**SOUP**	**.**
番茄	汤	.

番茄汤。

[ˌtuː'tuː] ['paʊndz] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[tə'meɪtoʊz]

tomatoes
西红柿

西红柿

[wʌn] [ɑːz] .

1	**oz**	**.**
1	盎司	.

1盎司

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [ɑːz] .

2	**ozs**	**.**
2	盎司	.

2盎司

['seɪgoʊ]
sago
西米

西米

[wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən]
1 **large** **onion**
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[wʌn][kwɔːrt] [stɑːk]
1 **quart** **stock**
1 夸脱 库存

1夸脱汤

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt]
Pepper **and** **salt**
胡椒 和 盐

胡椒和盐

[slaɪs][ðə; ðɪ][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd]['ʌnjən] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn] [stɑːk] [ʌn'tɪl]['tendər] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ]
Slice **the** **tomatoes** **and** **onion** **,** **and** **boil** **in** **stock** **until** **tender** **,** **strain** **through** **a**
片 这 西红柿 和 洋葱 , 和 熬 在 库存 直到 投标 , 拉紧 通过 一个
['kɑːləndər] ,
colander **,**
滤器 ,

将西红柿和洋葱切片，放入高汤中煮至软烂，然后用滤网过滤。

[ænd; ənd][rɪ'tɜːrn][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['sɔːspæn] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] , ['seɪgoʊ] , [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ;
and **return** **to** **the** **saucepan** **,** **then** **add** **butter** **,** **sago** **,** **and** **seasoning** **;**
和 返回 到 这 平底锅 , 然后 添加 黄油 , 西米 , 和 调料 ;
[bɔɪl] [tɪl] ['seɪgoʊ][ɪz] [kʊkt] .
boil **till** **sago** **is** **cooked** **.**
熬 直到 西米 是 煮熟 .

将食材放回平底锅中，然后加入黄油、西米和调味料；煮至西米煮熟。

[waɪt] [sɔːs] .
WHITE **SAUCE** **.**
白色的 酱 .

白酱。

[bɔɪl] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] .
Boil **1** **pint** **of** **rich** **milk** **.**
熬 1 品脱 的 富有的 牛奶 .

将1品脱浓牛奶煮沸。

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , ['priːviəsli] [meɪd] [smuːð] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .
Stir **into** **it** **1** **tablespoonful** **of** **flour** **,** **previously** **made** **smooth** **in** **a** **little** **milk** **.**
搅拌 进入 它 1 一汤匙 的 面粉 , 之前 制成 光滑的 在 一个 小的 牛奶 .

将1汤匙事先用少量牛奶磨成光滑的面粉拌入其中。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] ([ænd; ənd] , [ɪf] [prɪ'fɜːrd] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]) .
To **this** **add** **salt** **(** **and** **,** **if** **preferred** **,** **1** **teaspoonful** **of** **olive** **oil** **)** **.**
到 这 添加 盐 (和 , 如果 首选 , 1 一茶匙 的 橄榄 油) .

再加入盐（如果喜欢，还可以加入 1 茶匙橄榄油）。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[fɔːr; fər] ['pɑːrsli] [sɔːs] , [dʒʌst][ˌeɪ diː 'diː] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] - [tʃɑːpt]
For **parsley** **sauce** **,** **just** **add** **before** **serving** **half** **teaspoonful** **of** **finely** **-** **chopped**
为了 香菜 酱 , 只是 添加 前 服务 一半 一茶匙 的 精细地 - 切碎
['pɑːrsli] . [-]
parsley **.** **[** **45** **]**
香菜 . [-]

制作欧芹酱时，只需在食用前加入半茶匙切碎的欧芹即可。[45]

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ([noʊ] . [wʌn]) .
TOMATO **SAUCE** **(** **No** **.** **1** **)** **.**
番茄 酱 (不 . 1) .

番茄酱（1号）。

- ['paʊndz] .
12 **lbs** **.**
- 磅 .

12磅

[tə'meɪtoʊz]
tomatoes
西红柿

西红柿

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['ʌnjənz]
onions
洋葱

洋葱

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

['gɑːrlɪk] ([tʃɑːpt] [faɪn])
garlic **(** **chopped** **fine** **)**
蒜 (切碎 美好的)

蒜末

[wʌn][ɑːz] . [graʊnd] ['dʒɪndʒər]
1 **oz** **.** **ground** **ginger**
1 盎司 . 地面 姜

1盎司姜粉

½ [ɑːz] .
½ **oz** **.**
½ 盎司 .

½盎司

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

[fɔːr][ɑːz] .
4 **ozs** **.**
4 盎司 .

4盎司

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [ɑːz] .
½ oz .
½ 盎司 .

½盎司

[kaɪˈen] ['pepər]
cayenne pepper
辣椒 胡椒

辣椒

[pleɪs] ['spaɪsɪz][ɪn][ə; eɪ][bæg] ,
Place spices in a bag ,
地方 香料 在 一个 包 ,

将香料放入袋中，

[ænd; ənd][bɔɪl][wɪð; wɪθ][rest][ʌv; əv] [ɪnˈgriːdiənts] [ˌtuːˈtuː]['aʊərz] ([əˈkeɪʒ(ə)nəli] [skwiːz] [ðə; ði][spaɪs]
and boil with rest of ingredients 2 hours (occasionally squeeze the spice
和 熬 和 休息 的 原料 2 小时 (偶尔 挤 这 香料
[bæg]) ,
bag) ,
包) ,

然后与其余配料一起煮2小时（偶尔挤压香料包），

[ðen] [biːt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔːr]['kɑːləndər] [tɪl] ['nʌθɪŋ] [bʌt; bət][skɪn][ænd; ənd] [siːd] [rɪˈmeɪnz] .
then beat through a sieve or colander till nothing but skin and seed remains .
然后 打 通过 一个 筛 或者 滤器 直到 没有什么 但 皮肤 和 种子 遗迹 .

然后用筛子或滤网敲打，直到只剩下皮和籽。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][best][mɔːlt] ['vɪnɪgər] , [hæf][ə; eɪ]['el biː] . [braʊn] ['ʃʊgər] ,
When cool , add a quart of best malt vinegar , half a lb . brown sugar ,
什么时候凉爽的 , 添加 一个 夸脱 的 最好的 麦芽 醋 , 一半 一个 磅 . 棕色的 糖 ,

冷却后，加入一夸脱优质麦芽醋和半磅红糖。

[bɔɪl] [əˈgen] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .
boil again until it is as thick as cream .
熬 再次 直到 它 是 作为 厚的 作为 奶油 .

再次煮沸，直到浓稠如奶油状。

['bɑːt(ə)l][ænd; ənd][kɔːrk] [wen] [koʊld] .
Bottle and cork when cold .
瓶子 和 软木 什么时候 寒冷的 .

瓶子和瓶塞在冷却时要保持密封。

['ɔːlweɪz] [pʊt] [sɔːs] [ɪn] [smɔːl] ['bɔtlz] [ɪf] [kənˈviːniənt] , [ˌaɪ ˈtiː] [kiːps] ['betər] , [ænd; ənd] [siːl] [tɑːp]
Always put sauce in small bottles if convenient , it keeps better , and seal top
总是 放 酱 在 小的 瓶子 如果 方便的 , 它 保持 更好的 , 和 海豹 顶部
[ʌv; əv] [seɪm] .
of same .
的 相同的 .

如果方便的话，尽量把酱汁装进小瓶子里，这样保存时间更长，并且要密封瓶口。

[təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː]) .
TOMATO SAUCE (No . 2) .
番茄 酱 (不 . 2) .

番茄酱（2号）。

- ['paʊndz] .
12 **lbs** **.**
- 磅 .

12磅

[tə'meɪtoʊz]
tomatoes
西红柿

西红柿

[ˌtuː'tuː]['el biː] .
2 **lb** **.**
2 磅 .

2磅

['kʊkɪŋ] ['æplz]
cooking **apples**
烹饪 苹果

烹饪苹果

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['ʌnjənz]
onions
洋葱

洋葱

¾ ['el biː] .
¾ **lb** **.**
¾ 磅 .

¾磅

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .
2 **ozs** **.**
2 盎司 .

2盎司

[iːtʃ] [ʌv; əv] ['ɔːlspaɪs] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk]
each **of** **allspice** **and** **garlic**
每个 的 多香果 和 蒜

五香粉和大蒜各一份

¼ [ɑːz] .
¼ **oz** **.**
¼ 盎司 .

¼盎司

[iːtʃ] [ʌv; əv] [tˈʃɪlɪz] , [meɪs] [ænd; ənd] [kloʊvz]
each **of** **chillies** **,** **mace** **and** **cloves**
每个 的 辣椒 , 锤 和 丁香

辣椒、肉豆蔻和丁香各一份

[wʌn][kwɔːrt][best] [ˈɪŋglɪʃ] [mɔːlt] [ˈvɪnɪgər]
1 **quart** **best** **English** **malt** **vinegar**
1 夸脱 最好的 英语 麦芽 醋

1夸脱最好的英国麦芽醋

[waɪp] [ænd; ənd] [breɪk] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊz] , [kʌt] [ʌp]['gɑːrlɪk] , ['æplz] , [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
Wipe **and** **break** **the** **tomatoes** **,** **cut** **up** **garlic** **,** **apples** **,** **and** **onions** **.**
擦拭 和 休息 这 西红柿 , 切 向上 蒜 , 苹果 , 和 洋葱 .

将西红柿擦干并掰碎，大蒜、苹果和洋葱切好。

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][rest][ʌv; əv] [ɪnˈgriːdiənts] [θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz] .
Boil **all** **together** **with** **rest** **of** **ingredients** **3** **to** **4** **hours** **.**
熬 全部 一起 和 休息 的 原料 3 到 4 小时 .

将所有材料与剩余食材一起煮3至4小时。

[streɪn] [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l] .
Strain **and** **bottle** **.**
拉紧 和 瓶子 .

过滤后装瓶。

['æp(ə)l] [sɔːs] .
APPLE **SAUCE** **.**
苹果 酱 .

苹果酱。

[per] [ænd; ənd] [kɔːr] [sɪks][lɑːrdʒ] ['æplz] , [kʌt] [ʌp] , [ænd; ənd] [stuː] [hæf] ['aʊər][wɪð; wɪθ][smɔːl] [kʌp]
Pare **and** **core** **six** **large** **apples** **,** **cut** **up** **,** **and** **stew** **half** **hour** **with** **small** **cup**
削减 和 核 六 大的 苹果 , 切 向上 , 和 炖 一半 小时 和 小的 杯子
[ʌv; əv]['wɔːtər] ,
of **water** **,**
的 水 ,

将六个大苹果削皮去核，切块，加一小杯水炖半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgər] , [mæʃ] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] ['stɜːrər] .
then **add** **small** **cup** **sugar** **,** **mash** **together** **with** **a** **wooden** **stirrer** **.**
然后 添加 小的 杯子 糖 , 捣碎 一起 和 一个 木制的 搅拌器 .

然后加入一小杯糖，用木棍搅拌均匀。

['iːzi] ['brekfəst] [ɔːr] [tiː] [dɪʃ] .
EASY **BREAKFAST** **OR** **TEA** **DISH** **.**
简单的 早餐 或者 茶 盘子 .

简易早餐或下午茶点心。

[stuː] ['dʒentli][sʌm; səm][təˈmeɪtoʊz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [wen] [sɔːft]
Stew **gently** **some** **tomatoes** **with** **a** **little** **butter** **,** **pepper** **and** **salt** **,** **when** **soft**
炖 轻轻地 一些 西红柿 和 一个 小的 黄油 , 胡椒 和 盐 , 什么时候柔软的
[mæʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] ,
mash **with** **a** **fork** **,**
捣碎 和 一个 叉 ,

将番茄用少许黄油、胡椒粉和盐小火慢炖，煮软后用叉子捣成泥。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] [wel] - ['biːtn] [eg] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] ['θɪkən] .
and **add** **to** **them** **a** **well** **-** **beaten** **egg** **until** **they** **thicken** **.**
和 添加 到 他们 一个 出色地 - 被打败 蛋 直到 他们 加厚 .

然后加入打散的鸡蛋，直到汤汁变稠。

[sɜːrv] [ɑːn][hɑːt] ['bʌtərd] [toʊst] . [-]
Serve on hot buttered toast . [46]
服务 在 热的 涂黄油的 吐司 . [-]

配上热乎乎的黄油吐司即可。[46]

['sæləd] ['dresɪŋ] .
SALAD DRESSING .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

½ ['tispʊnˌfʊl] ['mʌstərd]
½ teaspoonful mustard
½ 一茶匙 芥末

半茶匙芥末

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Pinch of salt
捏 的 盐

少许盐

['lɪt(ə)l] ['pepər]
Little pepper
小的 胡椒

小辣椒

[ˌtuː'tuː] [hiːpt] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊlz] ['ʃʊgər]
2 heaped dessertspoonfuls sugar
2 堆积如山 甜点勺 糖

2满勺糖

[joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz]
Yolks of 2 hard - boiled eggs
蛋黄 的 2 难的 - 煮沸 鸡蛋

2个煮熟鸡蛋的蛋黄

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] ( ) , [ðen] ['vɪnɪgər] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl]
Mix all together , add sufficient milk (breakfastcup) , then vinegar , stirring it until
混合 全部 一起 , 添加 充足的 牛奶 (早餐杯) , 然后 醋 , 搅拌 它 直到
[ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .
it thickens .
它 增厚 .

将所有材料混合，加入适量牛奶（早餐杯），然后加入醋，搅拌至浓稠。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] .
APPLE CHUTNEY .
苹果 酸辣酱 .

苹果酸辣酱。

[fɔːr]['paʊndz] .
4 lbs .
4 磅 .

4磅

[griːn] ['æplz]
green apples
绿色的 苹果

青苹果

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

['ʌnjənz]
onions
洋葱

洋葱

[ˌtuːˈtuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

[braʊn] ['ʃʊgər]
brown **sugar**
棕色的 糖

红糖

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['reɪzɪnz]
raisins
葡萄干

葡萄干

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,fʊl] [sɔːlt]
2 **teaspoonfuls** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [kaɪ'en] ['pepər]
1 **teaspoonful** **cayenne** **pepper**
1 一茶匙 辣椒 胡椒

1茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [graʊnd] [kloʊvz]
1 **teaspoonful** **ground** **cloves**
1 一茶匙 地面 丁香

1茶匙丁香粉

[wʌn][ɑːz] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['gɑːrlɪk]
garlic
蒜

蒜

[tʃɑːp] [ɪn'griːdiənts] [ʌp] [faɪn] ([ɔːr][pʊt][ɔːl] [θruː] [ə; eɪ]['mɪnsər] , [ɪk'sept] ['æplz] , [sɔːlt] , ['pepər] ,
Chop **ingredients** **up** **fine** **(** **or** **put** **all** **through** **a** **mincer** **,** **except** **apples** **,** **salt** **,** **pepper** **,**
劈 原料 向上 美好的 (或者 放 全部 通过 一个 绞肉机 , 除了 苹果 , 盐 , 胡椒 ,
[ænd; ənd][kloʊvz]) .
and **cloves** **)** **.**
和 丁香) .

将食材切碎（或者用绞肉机绞碎，但苹果、盐、胡椒和丁香除外）。

[kʌt] ['æplz] [æz; əz][fɔːr; fər] ['stjuɪŋ] , [pʊt] [ɔːl]['ɪntuː][pɑːt] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] ,
Cut **apples** **as** **for** **stewing** **,** **put** **all** **into** **pot** **,** **cover** **with** **vinegar** **,**
切 苹果 作为 为了 炖 , 放 全部 进入 锅 , 覆盖 和 醋 ,

将苹果切成炖菜用的块，全部放入锅中，倒入醋没过苹果。

[bɔɪl] ['sloʊli] [fɔːr][ɔːr][faɪv]['aʊərz] .
boil **slowly** **4** **or** **5** **hours** **.**
熬 缓慢地 4 或者 5 小时 .

慢火煮4到5个小时。

['meɪtoʊ] ['sɔːsɪdʒ] .
TOMATO **SAUSAGE** **.**
番茄 香肠 .

番茄香肠。

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

['mʌt(ə)n] , [fæt][ænd; ənd] [liːn] ([ɔːr]['eni][koʊld] [miːt])
mutton **,** **fat** **and** **lean** **(** **or** **any** **cold** **meat** **)**
羊肉 , 胖的 和 倾斜 (或者 任何 寒冷的 肉)

羊肉，肥瘦相间（或任何冷肉）

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[tə'meɪtoʊz]
tomatoes
西红柿

西红柿

¾ [ɑːz] .
¾ **oz** **.**
¾ 盎司 .

¾盎司

[blæk] ['pepər]
black **pepper**
黑色的 胡椒

黑胡椒

[wʌn][ɑːz] . [sɔːlt] , [ænd; ənd]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['nʌtmeg]
1 **oz** **.** **salt** **,** **and** **little** **grated** **nutmeg**
1 盎司 . 盐 , 和 小的 磨碎的 肉豆蔻

1盎司盐，以及少许磨碎的肉豆蔻

[pʊt] [miːt] [θruː] [faɪn] ['mɪnsər] , [mæʃ] [ðə; ðɪ][tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
Put **meat** **through** **fine** **mincer** **,** **mash** **the** **tomatoes** **,** **and** **rub** **through** **a** **sieve** **,**
放 肉 通过 美好的 绞肉机 , 捣碎 这 西红柿 , 和 擦 通过 一个 筛 ,
[rɪ'muːvɪŋ] [skɪnz] .
removing **skins** **.**
移除 皮肤 .

将肉用细绞肉机绞碎，将西红柿捣碎，然后用筛子搓揉，去除西红柿皮。

[mɪks] [miːt] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊz] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [eg] [tuː; tə][baɪnd]['mɪkstʃər] , [fɔːrm]['ɪntuː]
Mix **meat** **and** **tomatoes** **together** **,** **add** **beaten** **egg** **to** **bind** **mixture** **,** **form** **into**
混合 肉 和 西红柿 一起 , 添加 被打败 蛋 到 绑定 混合物 , 形式 进入
[keɪks] ,
cakes **,**
蛋糕 ,

将肉和番茄混合在一起，加入打散的鸡蛋使混合物粘合在一起，做成饼状。

[roʊl][ɪn]['flaʊər] , [eg] , [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] . [-]

roll	in	flour	,	egg	,	and	bread	crumbs	,	and	fry	in	boiling	fat	.	[	47	]
卷	在	面粉	,	蛋	,	和	面包	面包屑	,	和	炒	在	沸腾	胖的	.	[	-	]

裹上面粉、蛋液和面包屑，然后在沸腾的油中炸。[47]

[ˌvedʒə'teriən] [roʊst] .

VEGETARIAN	ROAST	.
素食	烤	.

素食烤肉。

[bred]

Bread
面包

面包

['piːnʌts]

Peanuts
花生

花生

[mɪlk] , ['siːzənɪŋ]

Milk	,	seasoning
牛奶	,	调料

牛奶，调味料

[wʌn] ['ʌnjən]

1	onion
1	洋葱

1个洋葱

[braʊn] [sʌm; səm] [krʌsts] [ʌv; əv] [bred] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ʃel] ['piːnʌts] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]

Brown	some	crusts	of	bread	in	the	oven	,	shell	peanuts	and	put	them
棕色的	一些	外壳	的	面包	在	这	烤箱	,	壳	花生	和	放	他们

[θruː] [ðə; ði]['mɪnsər] ,

through	the	mincer	,
通过	这	绞肉机	,

将面包皮在烤箱里烤至金黄，剥去花生壳，然后用绞肉机绞碎。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《必胜食谱》是专门编纂的(The Sure to Rise Cookery Book Is Especially)

['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [bred] [θru:] [ðə; ði]['mɪnsər] ['æftərwərdz] .

putting	the	bread	through	the	mincer	afterwards	.
推杆	这	面包	通过	这	绞肉机	然后	.

之后再把面包放进绞肉机里绞碎。

[teɪk] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] , [pɔ:r] [ɑ:n][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] ,

Take	a	cup	of	the	bread	crumbs	,	pour	on	them	a	little	milk	,
拿	一个	杯子	的	这	面包	面包屑	,	倒	在	他们	一个	小的	牛奶	,

取一杯面包屑，淋上少许牛奶，

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['mɔɪs(ə)n] , [bʌt; bət][nɑ:t][tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [tu:] [sɔ:ft] .

just	enough	to	moisten	,	but	not	to	make	them	too	soft	.
只是	足够的	到	濡	,	但	不是	到	制作	他们	也	柔软的	.

只需稍微润湿即可，不要太软。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][ðə; ði] [graʊnd] ['pi:nʌts] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Mix	with	them	half	a	cup	of	the	ground	peanuts	,	salt	,	and	a	little
混合	和	他们	一半	一个	杯子	的	这	地面	花生	,	盐	,	和	一个	小的

['paʊdərd] [ɜ:rb] ,

powdered	herb	,
粉末状	草本植物	,

将半杯花生碎、盐和少许香草粉与它们混合。

['i:ðər] [seɪdʒ][ɔ:r] [taɪm] , [ænd; ənd][wʌn] [mɪnst] ['ʌnjən] , [pʊt] [ɔ:l]['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtərd] [paɪ] [dɪʃ] ,

either	sage	or	thyme	,	and	one	minced	onion	,	put	all	into	a	buttered	pie	dish	,
任何一个	圣人	或者	百里香	,	和	一	剁碎	洋葱	,	放	全部	进入	一个	涂黄油的	馅饼	盘子	,

将鼠尾草或百里香，以及一个切碎的洋葱，全部放入涂抹了黄油的馅饼盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] ['sloʊli] [tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .

and	bake	slowly	till	nicely	browned	.
和	烤	缓慢地	直到	很好	棕色	.

慢火烘烤至金黄色即可。

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [ə'pɪrz] [tu:; tə][bi:; bi] ['getɪŋ] [tu:] [draɪ] ,

If	it	appears	to	be	getting	too	dry	,
如果	它	出现	到	是	获得	也	干燥	,

如果看起来太干燥了，

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔ:tər] [meɪ] [bi:; bi] [pʊt] [ɑ:n][tɑ:p][æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['kʊkɪŋ] ,

a	very	little	water	may	be	put	on	top	as	it	is	cooking	,
一个	非常	小的	水	可能	是	放	在	顶部	作为	它	是	烹饪	,

烹煮过程中可以加少量水在上面。

[ɔ:r][ə; eɪ] [fju:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑ:n][tɑ:p] [meɪks] [ə; eɪ] [faɪn] [ɪm'pru:vmənt] .

or	a	few	pieces	of	butter	on	top	makes	a	fine	improvement	.
或者	一个	很少	件	的	黄油	在	顶部	制作	一个	美好的	改进	.

或者在上面放几块黄油，味道会更好。

['seɪvəri] ['ɑ:mlət] .

SAVOURY	OMELET	.
咸味的	煎蛋卷	.

美味煎蛋卷。

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[lɑːrdʒ] [mɪlk]
Large **breakfastcup** **milk**
大的 早餐杯 牛奶

大杯早餐牛奶

['pɑːrsli] , ['ʌnjən] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
Parsley **,** **onion** **,** **salt** **and** **pepper** **to** **taste**
香菜 , 洋葱 , 盐 和 胡椒 到 品尝

欧芹、洋葱、盐和胡椒粉适量

[biːt] [egz] , [mɪks]['flaʊər] [smuːð] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪndər] ;
Beat **eggs** **,** **mix** **flour** **smooth** **with** **a** **little** **of** **the** **milk** **,** **then** **add** **remainder** **;**
打 鸡蛋 , 混合 面粉 光滑的 和 一个 小的 的 这 牛奶 , 然后 添加 余 ;

将鸡蛋打散，将面粉与少量牛奶混合均匀，然后加入剩余的牛奶；

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['pɑːrsli] , ['ʌnjən] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ;
stir **into** **the** **eggs** **,** **add** **parsley** **,** **onion** **,** **pepper** **and** **salt** **;**
搅拌 进入 这 鸡蛋 , 添加 香菜 , 洋葱 , 胡椒 和 盐 ;

将欧芹、洋葱、胡椒粉和盐拌入鸡蛋中；

[pʊt][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr] ['drɪpɪŋ] [ɪn]['fraɪɪŋ] - [pæn] , [pɔːr] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] ,
put **a** **small** **piece** **of** **butter** **or** **dripping** **in** **frying** **-** **pan** **,** **pour** **in** **the** **mixture** **,**
放 一个 小的 片 的 黄油 或者 滴落 在 煎炸 - 平底锅 , 倒 在 这 混合物 ,
[ænd; ənd] [kʊk] ['grædʒuəli] .
and **cook** **gradually** **.**
和 厨师 逐步地 .

在煎锅里放一小块黄油或牛油，倒入混合物，慢慢煮熟。

[wen] [braʊn] [ˌʌndər'niːθ] , [kʌt][ɪn] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][tɜːrn] .
When **brown** **underneath** **,** **cut** **in** **pieces** **,** **and** **turn** **.**
什么时候 棕色的 下 , 切 在 件 , 和 转动 .

底部呈棕色后，切成块，翻面。

[hæm] [ɔːr] [tʌŋ] ['ɑːmlət] ,
HAM **OR** **TONGUE** **OMELET** **,**
火腿 或者 舌头 煎蛋卷 ,

火腿或牛舌煎蛋卷

[ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd][hæm][ɔːr] [tʌŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [eg]
Is **made** **by** **adding** **about** **2** **tablespoonfuls** **of** **grated** **ham** **or** **tongue** **to** **the** **egg**
是 制成 经过 添加 关于 2 汤匙 的 磨碎的 火腿 或者 舌头 到 这 蛋
['mɪkstʃər] ,
mixture **,**
混合物 ,

做法是在鸡蛋混合物中加入约2汤匙磨碎的火腿或牛舌。

[bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʊkt] , [əu'mitɪŋ] ['pɑːrsli] . [-]
before **it** **is** **cooked** **,** **omitting** **parsley** **.** **[** **48** **]**
前 它 是 煮熟 , 省略 香菜 . [-]

煮熟前，不放欧芹。[48]

['kʊkɪŋ] [hɪnts]
COOKING HINTS
烹饪 提示

烹饪小贴士

[keɪks] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [beɪkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [mɪkst] .
Cakes should be baked as soon as they are mixed .
蛋糕 应该 是 烘焙 作为 很快 作为 他们 是 混合 .

蛋糕面糊混合好后应该立即烘烤。

['reɪzɪnz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [stoʊnd] .
Raisins should always be stoned .
葡萄干 应该 总是 是 吸食大麻 .

葡萄干应该用石头砸一下。

['kændid] [piːl] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['θɪnli] [slaɪst] .
Candied peel should always be thinly sliced .
脯 果皮 应该 总是 是 薄薄的 切片 .

蜜饯果皮一定要切成薄片。

[fɔːr; fər] [naɪs] ['peɪstri] , ['ɔːlweɪz] [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊər] .
For nice pastry , always sift the flour .
为了 好的 糕点 , 总是 筛 这 面粉 .

想要做出美味的糕点，一定要先过筛面粉。

[fɔːr; fər] [skɔnz] [ænd; ənd] [roʊlz] , ['ɔːlweɪz] [juːz] [ə; eɪ] ['veri] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
For scones and rolls , always use a very quick oven .
为了 司康饼 和 卷 , 总是 使用 一个 非常 快的 烤箱 .

烤司康饼和面包卷时，一定要用快烤模式。

[fɔːr; fər] [bʌnz] [ænd; ənd] [smɔːl] [keɪks] , [ə; eɪ] ['mɑːdərət] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
For buns and small cakes , a moderate quick oven .
为了 面包 和 小的 蛋糕 , 一个 缓和 快的 烤箱 .

对于小圆面包和小蛋糕，使用中等温度的快速烤箱即可。

[fɔːr; fər] [lɑːrdʒ] [keɪks] , [nɑːt] [kwaɪt] [soʊ] [kwɪk] .
For large cakes , not quite so quick .
为了 大的 蛋糕 , 不是 相当 所以 快的 .

如果是大蛋糕，就没那么快了。

[fɔːr; fər] [spʌndʒ] [keɪks] , [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
For sponge cakes , a moderate oven .
为了 海绵 蛋糕 , 一个 缓和 烤箱 .

制作海绵蛋糕，需要中等温度的烤箱。

[test] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] — [dəunt] [ges] .
Test the oven before baking — don't guess .
测试 这 烤箱 前 烘烤 — 不 猜测 .

烘焙前先测试烤箱——不要凭感觉。

[bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] , [hæv; həv] ['evriθɪŋ] ['redi] , [ænd; ənd] ['suːtəb(ə)l] ['faɪər] .
Before baking , have everything ready , and suitable fire .
前 烘烤 , 有 一切 准备好 , 和 合适的 火 .

烘烤前，请准备好所有材料和合适的火源。

['nevər] [slæm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [dɔːr] [wen] ['kʊkɪŋ] , [ˌaɪ 'tiː] [spɔɪlz] [keɪks] , ['peɪstri] , [ænd; ənd] ['pudɪŋz] .
Never slam the oven door when cooking , it spoils cakes , pastry , and puddings .
绝不 猛击 这 烤箱 门 什么时候 烹饪 , 它 战利品 蛋糕 , 糕点 , 和 布丁 .

烹饪时千万不要用力关烤箱门，这样会毁了蛋糕、糕点和布丁。

[tuː] [ʌv; əv] ['flaʊər] [paɪld] [ʌp] ['iːkwəl] [wʌn] ['el biː] .
Two breakfastcups of flour piled up equal 1 lb .
二 早餐杯 的 面粉 堆积 向上 平等的 1 磅 .

两杯早餐面粉堆起来等于 1 磅。

['wʊd(ə)n] [spuːnz] [ɑːr; ər] ['betər] [ðæn; ðən]['met(ə)l][fɔːr; fər][ɔːl] ['kʊkɪŋ] .

Wooden	**spoons**	**are**	**better**	**than**	**metal**	**for**	**all**	**cooking**	**.**
木制的	勺子	是	更好的	比	金属	为了	全部	烹饪	.

木勺比金属勺更适合各种烹饪场合。

['ɔːlweɪz] [rʌb] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgərz] , [nɑːt][ðə; ði][pɑːmz][ʌv; əv]

Always	**rub**	**butter**	**or**	**lard**	**into**	**the**	**flour**	**with**	**the**	**fingers**	**,**	**not**	**the**	**palms**	**of**
总是	擦	黄油	或者	猪油	进入	这	面粉	和	这	手指	,	不是	这	棕榈树	的

[ðə; ði][hænd] .

the	**hand**	**.**
这	手	.

将黄油或猪油揉搓进面粉中时，一定要用手指，而不是手掌。

['kʌrənts] , [sʌl'tɑːnəz] , ['reɪzɪnz] , [ɔːr] ['ʃʊgər] ['iːkwəl] ½ ['el biː] .

Currants	**,**	**sultanas**	**,**	**raisins**	**,**	**or**	**sugar**	**equal**	**½**	**lb**	**.**
醋栗	,	苏丹娜	,	葡萄干	,	或者	糖	平等的	½	磅	.

葡萄干、苏丹娜葡萄干、普通葡萄干或糖的量等于 ½ 磅。

[ɪn] ['berli] ['lev(ə)l] .

in	**barely**	**level**	**breakfastcup**	**.**
在	仅仅	等级	早餐杯	.

几乎是平的早餐杯。

['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ən'les] ['ʌðərwaɪz]

Edmonds	**'**	**Baking**	**Powder**	**should**	**always**	**be**	**mixed**	**in**	**dry**	**ingredients**	**,**	**unless**	**otherwise**
埃德蒙兹	-	烘烤	粉末	应该	总是	是	混合	在	干燥	原料	,	除非	否则

['menʃ(ə)nd] .

mentioned	**.**
提及	.

除非另有说明，否则埃德蒙兹泡打粉应始终与干性原料混合。

[wʌn] [ʌv; əv][mɪlk] ['iːkwəlz] ½ - [paɪnt] ; [wʌn] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv][mɪlk]['iːkwəlz][wʌn][gɪl] .

One	**breakfastcup**	**of**	**milk**	**equals**	**½**	**-**	**pint**	**;**	**1**	**teacupful**	**of**	**milk**	**equals**	**1**	**gill**	**.**
一	早餐杯	的	牛奶	等于	½	-	品脱	;	1	一杯茶	的	牛奶	等于	1	鳃	.

一杯早餐牛奶等于半品脱；一杯茶牛奶等于1吉尔。

[ə; eɪ] [keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [raɪz] [bɪ'fɔːr] ['braʊnɪŋ] [tuː; tə][ɪts] [fʊl] [haɪt] , [ɪ'speʃəli] [spʌndʒ] [keɪks] .

A	**cake**	**should**	**rise**	**before**	**browning**	**to**	**its**	**full**	**height**	**,**	**especially**	**sponge**	**cakes**	**.**
一个	蛋糕	应该	上升	前	褐变	到	它是	满的	高度	,	尤其	海绵	蛋糕	.

蛋糕在烤至金黄色之前应该先膨胀到完全高度，尤其是海绵蛋糕。

[juː; jʊ][kæn; kən] ['ɔːlweɪz] [ges] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə][juːz][ɪn] ['kʊkɪŋ] [baɪ][dɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði][wʌn]

You	**can**	**always**	**guess**	**amount**	**of**	**butter**	**to**	**use**	**in**	**cooking**	**by**	**dividing**	**the**	**1**
你	能	总是	猜测	数量	的	黄油	到	使用	在	烹饪	经过	分割	这	1

['el biː] . [skwer] .

lb	**.**	**squares**	**.**
磅	.	正方形	.

烹饪时，你可以通过将 1 磅重的黄油分成若干小块来估算所需的黄油量。

[ðɪs] [bʊk] [ɪz] ['pʌblɪʃt] [ænd; ənd] ['edɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərəz] ,

This	**book**	**is**	**published**	**and**	**edited**	**by**	**the**	**manufacturers**	**,**
这	书	是	已发布	和	编辑	经过	这	制造商	,

本书由制造商出版和编辑。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][hoʊp] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [pruːv] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪs] [tuː; tə][ɔːl] [huː] [ɑːr; ər][ɪn] ['eni] [wei]

with	the	hope	that	it	may	prove	of	service	to	all	who	are	in	any	way
和	这	希望	那	它	可能	证明	的	服务	到	全部	WHO	是	在	任何	方式

['ɪntrəstɪd] [wɪð; wɪθ] [ðæt] ['veri] ['nesəseri] [ænd; ənd][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [bræntʃ] [ʌv; əv]

interested	with	that	very	necessary	and	important	branch	of
感兴趣的	和	那	非常	必要的	和	重要的	分支	的

[ˌdoʊme'stɪsəti„dɑːme'stɪsəti] ,

domesticity	,
家庭生活	,

希望它能对所有对家庭生活这一极其必要和重要的领域感兴趣的人有所帮助。

['kʊkɪŋ] .

cooking	.
烹饪	.

烹饪。

[ɪf] [ðɪs] ['kʊkəri] [bʊk] [səːvz] [ðə; ði][end] [ɔːl'redi] ['menʃ(ə)nd] ,

If	this	COOKERY	BOOK	serves	the	end	already	mentioned	,
如果	这	烹饪	书	服务	这	结尾	已经	提及	,

如果这本烹饪书达到了前面提到的目的，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪn][sʌm; səm] [dɪ'griː] [ækt][æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'tɜːrn] [ʌv; əv] [θæŋks] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['dʒenərəs]

it	will	in	some	degree	act	as	a	return	of	thanks	for	the	generous
它	将要	在	一些	程度	行为	作为	一个	返回	的	谢谢	为了	这	慷慨的

[ænd; ənd] [hoʊl] ['hɑrtɪd] [sə'pɔːrt] ['gɪv(ə)n][tuː; tə] ['ɛdməndz] -

and	whole	hearted	support	given	to	EDMONDS	'
和	所有的	心地	支持	给定	到	埃德蒙兹	-

在某种程度上，这将作为对EDMONDS所获得的慷慨和全心全意支持的回馈。

“ [ʃʊr] [tuː; tə] [raɪz] ” ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [baɪ][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['pʌblɪk] .

“	SURE	TO	RISE	”	BAKING	POWDER	by	the	general	public	.
“	当然	到	上升	”	烘烤	粉末	经过	这	一般的	民众	.

大众普遍认为“定能蓬松”的泡打粉。

[wen] [egz] [ɑːr; ər] [dɪr]

WHEN	EGGS	ARE	DEAR
什么时候	鸡蛋	是	亲爱的

当鸡蛋价格昂贵时

['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]

Edmonds	'	Egg	Powder
埃德蒙兹	-	蛋	粉末

埃德蒙兹蛋粉

[meɪks] [egz] [ʌn'nesəseri]

Makes	Eggs	Unnecessary
制作	鸡蛋	不必要

使鸡蛋变得不必要

['kɜːrənt] [keɪks] , [siːd] [keɪks] , [ɔːl] [keɪks] ,

CURRANT	CAKES	,	SEED	CAKES	,	ALL	CAKES	,
黑醋栗	蛋糕	,	种子	蛋糕	,	全部	蛋糕	,

葡萄干蛋糕、籽粒蛋糕、所有蛋糕

[ænd; ənd] [plʌm] ['pudiŋz] , [tuː] , [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['bjuːtɪfli] [laɪt] [baɪ]['juːzɪŋ]

and	Plum	Puddings	,	too	,	can	be	made	beautifully	light	by	using
和	李子	布丁	,	也	,	能	是	制成	非常漂亮	光	经过	使用

用以下方法也可以使李子布丁变得非常清爽：

['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər]

Edmonds	'	Egg	Powder
埃德蒙兹	-	蛋	粉末

埃德蒙兹蛋粉

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ˌʌn'waɪz][tuː; tə][ɪk'sperɪmənt][wɪð; wɪθ] [egz] — [ðeə(r)] ['dʒen(ə)rəli] [mɔːr] [ɔːr] [les] ['daʊtf(ə)l]

It	is	unwise	to	experiment	with	eggs	—	they're	generally	more	or	less	doubtful
它	是	失策	到	实验	和	鸡蛋	—	它们是	一般来说	更多的	或者较少的		疑

[ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] .

and	expensive	.
和	昂贵的	.

拿鸡蛋做实验是不明智的——鸡蛋的质量通常都不太可靠，而且价格昂贵。

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['mɑːdɪst] ['sɪkspəns] [juː; jʊ][kæn; kən] [baɪ] [ə; eɪ][tɪn][ʌv; əv] ['ɛdməndz] - [eg] ['paʊdər] .

For	a	modest	sixpence	you	can	buy	a	tin	of	EDMONDS	'	EGG	POWDER	.
为了	一个	谦虚的	六便士	你	能	买	一个	锡	的	埃德蒙兹	-	蛋	粉末	.

只需区区六便士，你就可以买到一罐埃德蒙兹牌蛋粉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlweɪz][rɪ'laɪəb(ə)l][ænd; ənd][ɪz][ə; eɪ]['pɜːrfɪkt] ['sʌbstɪtuːt] [fɔːr; fər] [egz] .

It	is	always	reliable	and	is	a	perfect	substitute	for	Eggs	.
它	是	总是	可靠的	和	是	一个	完美的	代替	为了	鸡蛋	.

它始终可靠，是鸡蛋的完美替代品。

[lɑːrdʒ] [tɪnz] [ɑːr; ər] ['tʃiːpɪst] .

Large	Tins	are	cheapest	.
大的	罐头	是	最便宜	.

大罐装最便宜。

[test] [ˌaɪ 'tiː][nekst][taɪm][juː; jʊ] [beɪk] — [juː; jʊ] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [juːz][ˌaɪ 'tiː] .

Test	it	next	time	you	bake	—	you	will	always	use	it	.
测试	它	下一个	时间	你	烤	—	你	将要	总是	使用	它	.

下次烘焙时试试吧——你肯定会一直用到它。

[jʊr; jər] ['groʊsər] [hæz; həz][ˌaɪ 'tiː] .

YOUR	GROCER	HAS	IT	.
你的	杂货商	有	它	.

您的杂货店有售。

[æsk][hɪm; ɪm][fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] .

ASK	HIM	FOR	IT	.
问	他	为了	它	.

向他要。

[-] [noʊts] :

Transcriber's	Notes	:
转录员的	笔记	:

转录者注释：

['ɑːbviəs] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] ['erərz] [rɪ'per] .

Obvious	punctuation	errors	repaired	.
明显的	标点	错误	已修复	.

已修正明显的标点错误。

[æz; əz] “ ” [wʌz; wəz] [juːst] [ˌoʊvər'welmɪŋli] [mɔːr] ['ɔːf(ə)n][ðæn; ðən] “ ['brekfəst] [kʌp] ,

As	“	breakfastcup	”	was	used	overwhelmingly	more	often	than	“	breakfast	cup	,
作为	“	早餐杯	”	曾是	用过的	压倒性的	更多的	经常	比	“	早餐	杯子	,

“breakfastcup”的使用频率远远高于“breakfast cup”，

” [ðə; ði][ɪ'lev(ə)n]['juːzɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [speɪst] ['vɜːrʒ(ə)n][wɜːr; wər] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə][kən'fɔːrm][tuː; tə][ðə; ði]

”	the	eleven	uses	of	the	spaced	version	were	changed	to	conform	to	the
”	这	十一	用途	的	这	间隔	版本	是	已更改	到	符合	到	这

- .

31	.
-	.

“空格版本的 11 次使用被修改为符合 31。

[peɪdʒ][wʌn] , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['pʌblɪʃt] ” (['pʌblɪʃt] [baɪ])

Page	1	,	“	Pubilshed	”	changed	to	“	Published	”	(	Published	by	)
页	1	,	“	-	”	已更改	到	“	已发布	”	(	已发布	经过	)

第 1 页，“Published” 已更改为“Published”（由……发布）

[peɪdʒ][sɪks] , [ˈjɔːkʃə] [tiː] [skɔnz] , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] ” ([wʌn]

Page	6	,	Yorkshire	Tea	Scones	,	“	desertspoonful	”	changed	to	“	dessertspoonful	”	(	1
页	6	,	约克郡	茶	司康饼	,	“	-	”	已更改	到	“	甜点勺	”	(	1

[dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] ['ʃʊgər])

dessertspoonful	sugar	)
甜点勺	糖	)

第 6 页，约克郡茶烤饼，“desertspoonful”改为“dessertspoonful”（1 个甜点勺糖）

[peɪdʒ] - , ['æp(ə)l] ['sænwɪtʃ] , “ [dɪˈzɜːrtspuːn] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] ” [tuː; tə] [mætʃ]

Page	19	,	Apple	Sandwich	,	“	dessertspoon	”	changed	to	“	dessertspoonful	”	to	match
页	-	,	苹果	三明治	,	“	甜点勺	”	已更改	到	“	甜点勺	”	到	匹配

[rest] [ʌv; əv] ['juːsɪdʒ] ([wʌn] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊl] ['sɪnəmən])

rest	of	usage	(	1	dessertspoonful	cinnamon	)
休息	的	用法	(	1	甜点勺	肉桂	)

第 19 页，“苹果三明治”中的“dessertspoon”改为“dessertspoonful”，以与其余用法保持一致（1 甜点勺肉桂）。

[peɪdʒ] - ,

Page	19	,
页	-	,

第19页

['kɔːrnɪʃ] ['pæsti; 'peɪsti] [niˈgleksts] [tuː; tə] ['menʃ(ə)n] [ðæt] [ðə; ðɪ] ['peɪstri] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['foʊldɪd] ['oʊvər]

Cornish	Pasty	neglects	to	mention	that	the	pastry	should	be	folded	over
康沃尔郡	糊状物	疏忽	到	提到	那	这	糕点	应该	是	折叠	超过

[ænd; ənd] [kloʊzd] [bɪˈfɔːr] ['beɪkɪŋ] .

and	closed	before	baking	.
和	关闭	前	烘烤	.

康沃尔馅饼的说明中没有提到，烘烤前应该将酥皮对折封口。

[peɪdʒ] - , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['tɪspʊnˌfʊl] ” ([wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] ['ɛdməndz] - ['beɪkɪŋ])

Page	32	,	“	teasponful	”	changed	to	“	teaspoonful	”	(	1	teaspoonful	Edmonds	'	Baking	)
页	-	,	“	-	”	已更改	到	“	一茶匙	”	(	1	一茶匙	埃德蒙兹	-	烘烤	)

第 32 页，“teasponful”改为“teaspoonful”（1 茶匙 Edmonds' Baking）

[peɪdʒ] - , ['dʒɪndʒər] [keɪk] , “ [dɪˈzɜː(r)t.spuːn] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊlz] ” [tuː; tə] [mætʃ]

Page	34	,	Ginger	Cake	,	“	dessertspoons	”	changed	to	“	dessertspoonfuls	”	to	match
页	-	,	姜	蛋糕	,	“	甜点勺	”	已更改	到	“	甜点勺	”	到	匹配

[rest] [ʌv; əv] ['juːsɪdʒ] ([ˌtuːˈtuː] [dɪˈzɜːrtˌspuːnfʊlz] [graʊnd] ['dʒɪndʒər])

rest	of	usage	(	2	dessertspoonfuls	ground	ginger	)
休息	的	用法	(	2	甜点勺	地面	姜	)

第 34 页，“姜饼”中的“dessertspoons”改为“dessertspoonfuls”，以与其余用法保持一致（2 甜点勺磨碎的姜）。

[peɪdʒ] - , “ - ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['stɜːrər] ” ([wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] ['stɜːrər])

Page	45	,	“	stirer	”	changed	to	“	stirrer	”	(	with	a	wooden	stirrer	)
页	-	,	“	-	”	已更改	到	“	搅拌器	”	(	和	一个	木制的	搅拌器	)

第 45 页，“strier”改为“stirrer（带木制搅拌器）”

[peɪdʒ] - , “ [piː] [nʌts] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['piːnʌts] ” ([ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] , [ʃel] ['piːnʌts])

Page	47	,	“	pea	nuts	”	changed	to	“	peanuts	”	(	the	oven	,	shell	peanuts	)
页	-	,	“	豌豆	坚果	”	已更改	到	“	花生	”	(	这	烤箱	,	壳	花生	)

第 47 页，“pea nuts”改为“peanuts”（烤箱，带壳花生）

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神